Merrychef®



MENUKEY2

Microcook HD

Enodis®

CONTENTS

Merrychef
Station Road West
Ash Vale
Aldershot
Hampshire GU12 5XA

Phone: +44 (0) 1252 371000
Fax: +44 (0) 1252 371007
e-mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com

Users are cautioned that maintenance and repairs should be performed by a Merrychef authorized service agent using genuine Merrychef replacement parts. Merrychef will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents. For a list of authorized service agents, please refer to the inside back page of this booklet. The information contained herein (including design and parts specifications) may be superseded and is subject to change without notice.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. DO NOT operate empty, without food or liquid inside the oven, as this will result in overheating and may cause damage.
2. NEVER remove the exterior casework of the oven.
3. NEVER remove any fixed internal parts of the oven.
4. NEVER tamper with the control panel, door, seals, or any other part oven.
5. DO NOT obstruct air vents/filters or steam outlet.
6. NEVER hang tea towels or cloths on any part of the oven.
7. If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Engineer.
8. All service and repair work must be carried out by an approved Engineer.
9. If the power cable is damaged in any way it MUST be replaced by an approved Engineer.
10. When handling hot liquids, foods, and containers, care should be taken to avoid scalds and burns.
11. When heating liquids the contents should be stirred prior to heating to avoid eruptive boiling.
12. Feeding bottles and baby food jars should be opened when heating, the contents stirred or shaken and the temperature checked prior to consumption to avoid burns.
13. Never use the oven to heat alcohol, e.g. brandy, rum etc. Also, food containing alcohol, such as Christmas pudding, can more easily catch fire if overheated.
14. Never attempt to deep fry in the oven.

ELECTRICAL SUPPLY

WARNING
This appliance must be earthed. Failure to do so may result in electric shock and death.

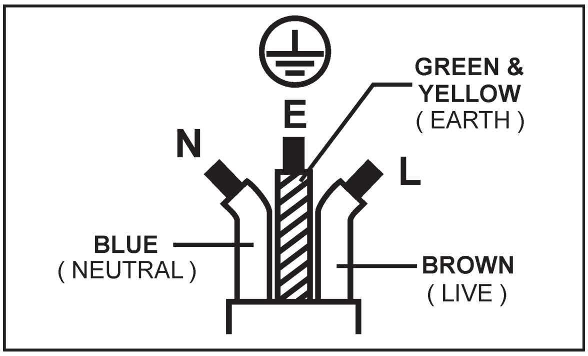
The oven must be installed by a qualified and approved electrician.

In order to enable isolation of this appliance, the mains plug must be positioned where it is easily accessible

The installation wiring (hard wired or socket fitting) must be in accordance with current IEE regulations and safety standards. The electrical supply lead is located at the rear of the oven.

If you are in any doubt about your electrical supply, seek the advice of a qualified and approved electrician.

All UK models are supplied fitted with a 13Amp moulded plug approved to BS1363. We strongly recommend that this plug is never removed. However, certain establishments may require a different plug to be fitted. In this case, the following wiring instructions should be observed.



It is essential that the mains supply is properly installed and earthed. It should be fed from a circuit which is suitable for very high power electrical appliances and it is important that this circuit is not overloaded.

Establishments with standard (Type 'B') circuit breakers are sensitive to 'surges' which occur on switching on freezers, refrigerators and other catering equipment, including microwave ovens. Because of this, we strongly recommend that a separate Type 'C' circuit breaker (designed specifically for this type of equipment) is fitted to each oven installation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO BE OBSERVED

1. Read this manual before using your oven.
2. As with all electrical appliances, it wise to have the electrical connections inspected periodically.
3. The oven interior, door seals should be cleaned frequently, following the instructions described in the CLEANING section.
4. There is no need to switch off your oven after each function but remember to switch off at the end of the day or period of operation.
5. Microwave energy should not be used to dry linen or warm plates.
6. As with any cooking appliance, care should be taken to avoid combustion of the items within the oven.

If smoke is observed:

- Switch off
- Isolate from the electrical supply
- Keep door the closed to stifle any flames

7. Ensure food is placed centrally in cavity for best results.
8. When using the microwave only function, cover the food to prevent splashing the walls of the cavity.
9. Food in combustible plastic or paper containers should only be used in microwave only function and checked frequently to avoid the possibility of ignition.
10. Items should be **unwrapped** when using convection and combination functions.
11. Eggs and whole hard-boiled eggs should **not** be heated using the microwave or combination function as they may explode.
12. Food with a skin, e.g. potatoes, apples, sausages etc. should be pierced before heating.
13. Food should not be heated in a completely sealed container as the build-up of steam may cause it to explode.
14. Excess fat should be removed during ‘roasting’ and before lifting heavy containers from the oven.
15. In the event of glass breaking or shattering within the oven, ensure that food is totally free of glass particles. If in doubt, dispose of any food that was in the oven at the time of the breakage.
16. DO NOT attempt to operate this oven with: object caught in door, door that does not close properly or damaged door, hinge, latch, sealing surface or without food in the oven.

INSTALLATION

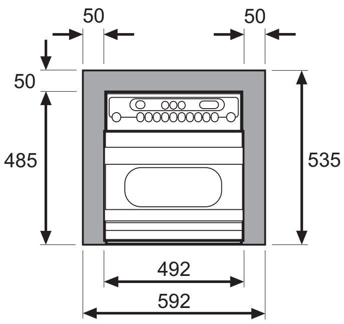
Remove packing material and protective film from the oven.

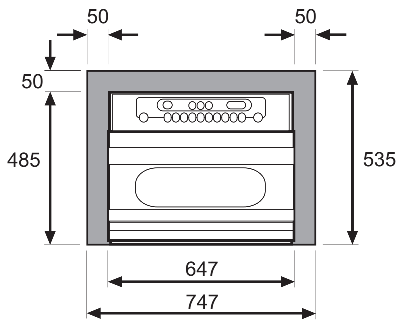
Check for obvious signs of transit damage. If necessary, inform the supplier IMMEDIATELY.

LOCATION AND POSITIONING

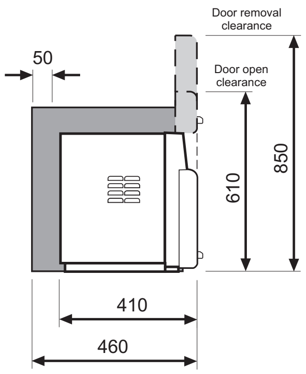
Choose a site away from major heat sources.
DO NOT position so that hot air is drawn in from fryers, grills, griddles, etc. A heat barrier to the height of the oven must be installed if sited next to a hob, stove or range.

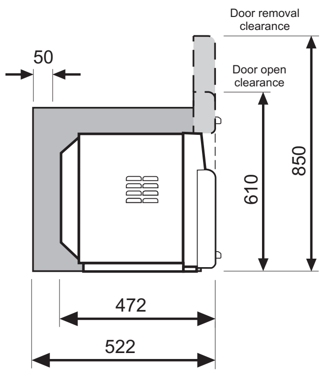
Note the minimum recommended clearance required for air flow





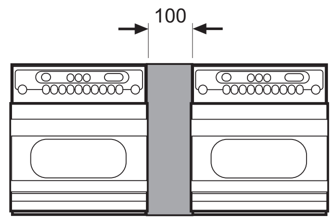
Gastronorm HD2025





Microcook HD1025
& HDV1025 Model

Note:
The air intake is located under each side of the oven and to the rear, even with the clearance specified below it is important that airflow is as cool as possible and not pre-heated by other appliances such as fryers, grills and griddles as this will deteriorate the life and performance of the oven.



Note the minimum recommended clearance required for air flow

WARNING:
Check that the
AIR FILTERS are in place prior to operation
(see Main Features)

Place the oven on a flat surface that is LEVEL, STRONG and STABLE.
Allow a minimum clearance of 50mm to the rear, top and each side to allow air to circulate freely.
The air intake is located under each side and to the rear of the oven, even with the clearance specified above it is important that airflow is as cool as possible and not pre heated by other appliances such as fryers, grills or griddles.
Allow a minimum of 50mm clearance above the oven for hot air to escape.
Allow sufficient clearance for the door to open fully upwards.
Do not affix labels/stickers to oven other than those applied by the manufacturer

SUITABLE COOKING UTENSILS

Manufacturer's instructions should be checked to determine the suitability of individual containers or utensils using each of the cooking functions.

The following chart provides general guidelines:

	microwave only	
Heat resistant containers Toughened glass Vitreous ceramics Earthenware (*porcelain, crockery, china etc.)*	✓ ✓ ✓	Do not use items with metallic decoration.
Metallic Trays	✗	Do not use metal items.
Plastic containers Rigid, boilable, plastic containers	✓	Dual-ovenable plastic containers (up to certain temperatures) are now available. Check manufacturer's instructions before use
Disposables Combustibles (paper, card, etc) Microwave-suitable cling film	✓ ✓	Cling film should not come into contact with food.
Other utensils Tie tags Cutlery Temperature probes	✗ ✗ ✗	No kitchen utensil should be left in food while it is cooking

INTRODUCTION

We hope you enjoy using this advanced high speed oven which has been designed to achieve very high quality food results with rapid cooking times.

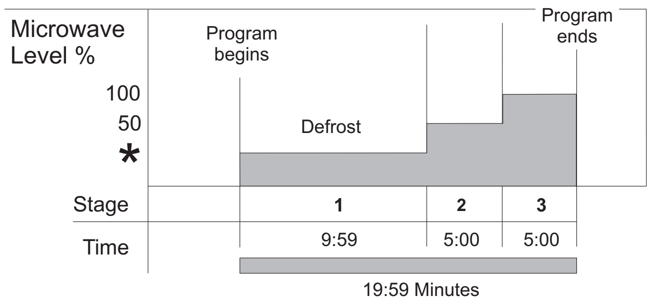
There are many advanced features in this product described below and we would ask all operators to carefully read the instructions given in the following sections. In particular, close attention MUST be given to the safety and installation instructions.

Key features:

- **Programs**
  The oven can be pre-programmed to allow up to 10 repetitive cooking programs (time and power) to be conveniently recalled and activated.

- **Multi-Stage Program**
  Each program can have up to 3 stages allowing independent control of stage time and Power Level.
  A typical 3 stage program is shown:
  Stage 1: Defrost for the maximum 9 minutes 59 seconds
  Stage 2: Microwave power increases to 50% for 5 minutes
  Stage 3: Power increases to 100% for the final 5 minutes.

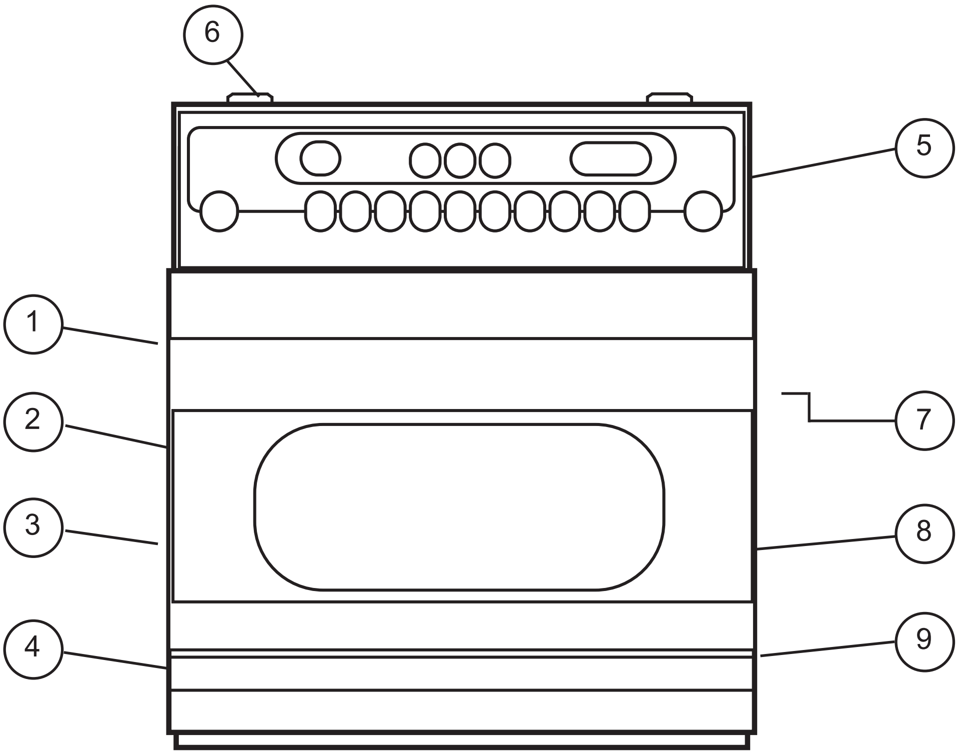
  This is only one possibility of a multi-stage program that can created and stored.



The instructions outlined in this guide are intended to ensure the safety and long life of your microwave oven.

It is important that all staff are fully trained before using the oven.

MAIN FEATURES



1 **AIR OUTLETS**
These vents on the side and rear panels enable air which has been used to cool internal components to escape. It will not allow microwave energy to escape into the environment. They must be kept free from obstruction.

2 **OVEN CAVITY**
The cavity is constructed mainly from stainless steel. It must be kept clean see CLEANING).

3 **AIR INLET FILTER (AT REAR)**
Situated on the rear panel. These are part of the ventilation system and must be kept free of obstruction and cleaned on a daily basis.

4 **DOOR HANDLE**
On the lower edge of the door

5 **CONTROL PANEL**
See page 9.

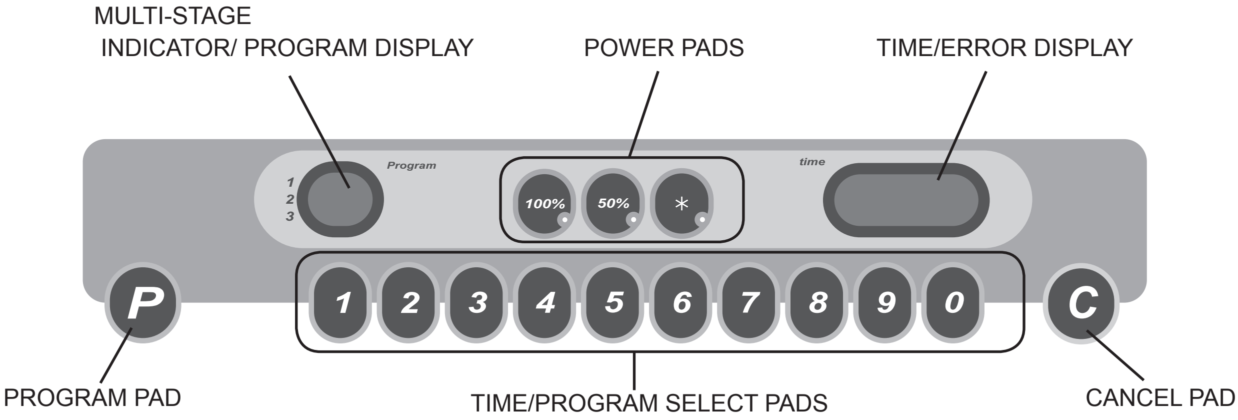
6 **ON/OFF SWITCH**
When switched ON, the control panel will illuminate. The fan and ventilation system will also operate.

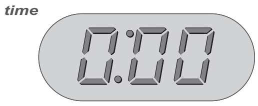
7 **RATING PLATE**
Found on the rear panel, this states the serial number, model type, electrical specifications, Merrychef, address and telephone number.

8 **DOOR**
This is a precision-made energy barrier with three microwave safety interlocks. It must be kept clean (see CLEANING section).

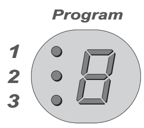
9 **DOOR SEALS**
These ensure a tight seal around the door. They should be kept clean and checked regularly for signs of damage. At the first sign of wear they should be replaced by an approved Service Engineer.

CONTROL PANEL





TIME/ERROR DISPLAY



PROGRAM DISPLAY
MULTI-STAGE INDICATOR

PROGRAM DISPLAY/MULTI-STAGE INDICATOR
The program display indicates the program number selected. ‘P’ indicates programming stage in a multi-stage program.

POWER PAD (Microcook HD only)
The Power Pads select 100%, 50% Microwave power or Defrost option. A light will indicate when in use.
(These pads are blanked out on Microcook HDV models.)

TIME DISPLAY & ERROR DISPLAY
Shows the time set in minutes and seconds and counts down in 1 second steps during a cooking cycle. Also displays error messages.
(See PROBLEM SOLVING)

CANCEL/ CALLBACK ‘C’ PAD
Cancels all timed cooking cycles, pre-programmed operations and stops the microwave energy. This pad will also cancel any incorrect operations. It will not erase programs. It can also be used to view the details of stored programs. (see CALL BACK)

TIME/PROGRAM SELECT PADS
These pads are used for setting the cooking time in 1 second steps to a maximum of 30 minutes.
They are also used for programmes from 1-9.

PROGRAM PAD
Activates multi-stage cooking and allows programming of preset pads.

OPERATING INSTRUCTIONS: MANUAL MODE (Microcook HD Models)

The oven can be operated in manual or programmed mode. It is important to understand manual mode prior to attempting program operation.

WARNING:
DO NOT APPLY MICROWAVE ENERGY WHEN OVEN IS EMPTY
DO NOT USE THE OVEN WITHOUT CLEAN AIR FILTERS IN POSITION
To familiarise yourself with the controls place a bowl containing approximately 1.5 litres of water in the oven prior to operation.

1 Place the food in the oven and close the door.

2 Set required cooking time by pressing the numeric TIME SELECT PADS.

Example: *2 Minutes 35 seconds*

Only valid times of Minutes and Seconds will be accepted.
e.g. 1minute 1 second *not 61 secs*

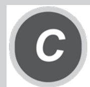


MAXIMUM TIME
The time set cannot exceed 9 minutes 59 seconds
Total cooking for multiple items cannot exceed 30 minutes.
(If 30 minutes is exceeded error code E:3 will be displayed)

3 To cook the food press one of the POWER PADS either 100%, 50% or Defrost.
The LED within the selected pad will light.



TO STOP THE COOK CYCLE
The cycle may be stopped and cancelled at any time by pressing the CANCEL PAD



PAUSE
The cycle may interrupted by opening the oven door.
On opening the door the timer will be held at this point and the light on the relevant POWER PAD (microwave or convection) will flash to indicate an interrupted cycle.

TO CONTINUE the cycle close the door, an audible warning sounds as a reminder to press any power pad to restart the timer.

4 The timer will now count down. When the remaining time reaches zero the door will open automatically. Remove the food from the cavity.

Note:
The automatic ‘ Pop-up ‘ door is not fitted to Microcook HD1025ML & HDV1025ML models.
At the end of the cycle an audible signal will be given and the door on these models must be lifted open manually.

5 Test the food with a temperature probe to To ensure the required core temperature has been reached. Replace food and cook for a little longer if necessary.

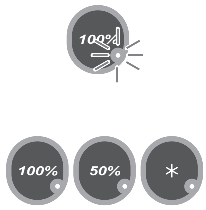
‘STAND BY’ FACILITY
To conserve energy and extend the life of components, the oven will go into ‘standby status if not in use for approximately 5 minutes.
The interior light will go out, the fans will stop and the displays will dim.
Simply touch any pad to restart the oven

PAUSE FACILITY

A cooking cycle may be interrupted by opening the door.
This facility is useful when stirring, repositioning or if temperature readings are required during a heating cycle

On opening the door the timer will be held at this point and the light on the relevant power pad will flash to indicate an interrupted cycle.

TO CONTINUE
To continue the cycle or program close the door press any POWER PAD to restart the timer.



MULTIPLE ITEM COOKING

Two and three food items take longer to cook than a single item. The required cooking time, however, is not simply two or three-fold. A multiplication factor is used which takes into account the number of items to be cooked and the level of microwave energy to be applied.

Once the program has been saved for a single item of food, the MULTIPLE ITEM COOKING facility enables this program to be used for two and three items of the same food. The items are simply placed in the oven. The number of items is entered (i.e. 2 or 3) the program pad is touched and the program entered. the length of time required for cooking is calculated automatically and the cooking cycle begins.

This facility is intended as a guide to multiple item cooking. It is still advisable to check that the required core temperature has been reached. If necessary, return food and cook for a little longer.

PROGRAMMING NUMBER PADS (0-9)

Pre-programming allows repetitive cooking procedures to be stored for ease of use.

Each program can comprise up to three stages, allowing at each independent control of Stage time and Microwave power level. However, programs must be used with caution since if the food to cook varies in weight or density then good results and more importantly adequately cooked food may not be achieved. Therefore, it is vital that all food prepared for service should be checked to ensure that core temperatures have been achieved.
(Note: Model 1025 has only a single stage program)

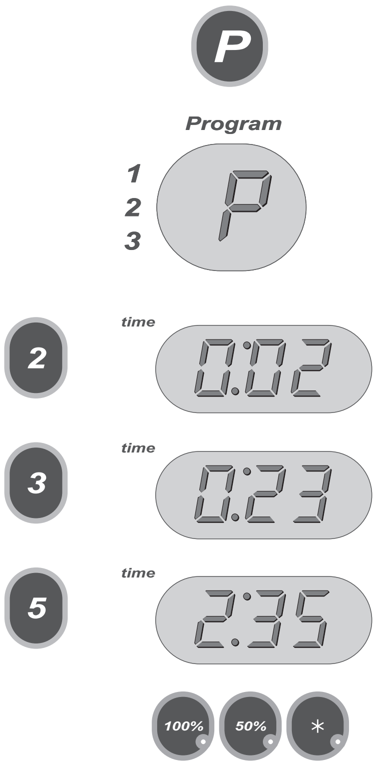
An amount of experimentation will be required to determine the correct program for a particular product.

1 Press and hold PROGRAM PAD until a flashing ‘P’ appears in the PROGRAM DISPLAY

2 Enter required cooking time by pressing the TIME SET PADS (The display colons flash to indicate a time is required).

Only valid times of Minutes and Seconds will be accepted. e.g. 1 minute 1 second *not 61 secs*

3 Select the power setting press one of the POWER PADS 100%, 75%, 50% or Defrost. The LED within the selected pad will light.



To save as a single stage program

Press the required number pad

example: stage 1 saved as Program 8

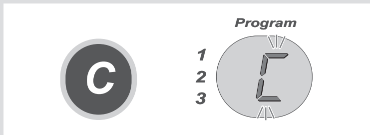


The program details are displayed momentarily as the program is saved.

To save a multi-stage program
Follow steps 1– 3 for each stage of cooking and on completing press the PROGRAM PAD to enter a second and third stage of cooking to the program. Press the required number pad to save the program.
example: stage 1, stage 2, stage 3 saved as Program 8



CALL BACK
To review program details use CALLBACK.
Press and hold CANCEL until a flashing ‘C’ appears in the program display



Press the number pad for the program you wish to check and the details will be displayed.
We recommend you keep a note of program instructions for future reference

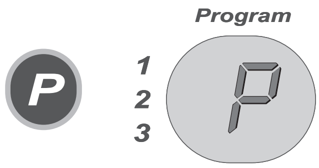
RUNNING A PROGRAM

Using number pad keys to run a programme

Programs 0 to 9 can be recalled using the number pad keys.
The following procedure should be used to activate these programs.

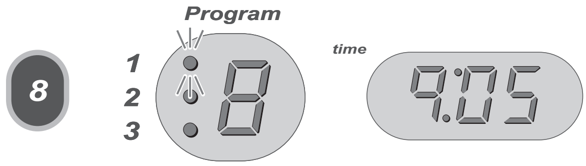
1 Place the food in the centre of the oven and lower the door

2 Press the PROGRAM PAD the 'P' will appear in the PROGRAM DISPLAY.
(Microcook HD models only)



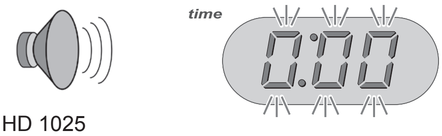
3 Press the number pad key you wish to activate (0-9)
The program number and total cooking time appear on the display and the first stage indicator will light (not on 1025 models).

example: Program 8



The program will now operate with the **total remaining time** counting down on the display.

When the time reaches "0:00" the oven door will 'pop-up'.
(Open door manually on 1025)



4 Taking normal precautions to avoid burning yourself, open the door and remove the food.

To ensure the required core temperature has been reached , test the food with a temperature probe before serving. If necessary, replace the food in the oven and cook for a little longer to achieve the required core temperature.

TO STOP THE COOK CYCLE
The cycle may be stopped and cancelled at any time by pressing the CANCEL PAD.



PAUSE
The cycle may interrupted by opening the oven door.
On opening the door the timer will be held at this point and the light on the relevant POWER PAD (microwave or convection) will flash to indicate an interrupted cycle.

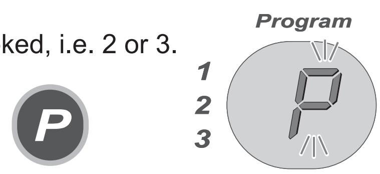
TO CONTINUE the cycle close the door, an audible warning sounds as a reminder to press any power pad to restart the timer.

To review a program use CALLBACK

MULTIPLE ITEM COOKING (Not available on HD1025 models)
This facility automatically calculates the cooking time required for two or three food items when using a programmed cook cycle.

1 Enter the number of items to be cooked, i.e. 2 or 3.

2 Touch the program pad, a 'P' will appear in the program display



3 Press the desired program selection pad. The required cooking time is calculated and the cycle begins.

4 When the cooking cycle has finished, test the food with a temperature probe before serving. If necessary, repace the food in the oven and cook for a little longer to achieve the required core temperature.

CLEANING

For the oven to operate at peak efficiency, the cavity, door and air filters must be kept clean.

A daily cleaning routine will ensure that you comply with the required hygiene standards and will help to maintain and prolong the efficiency of your oven.

Follow the SAFETY INSTRUCTIONS at the beginning of this manual.

- **ALWAYS switch off at the electrical supply.**
- **As required, wipe out spillages with disposable paper wipes**
- **NEVER use steel wool, knives or harsh abrasives on any part of the oven**

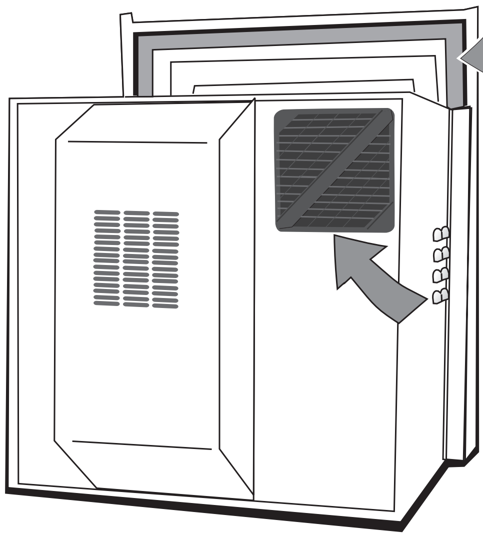
As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected periodically.

Faults arising from neglect or misuse including use without clean filters in place are not covered by the guarantee. Service visits as a result of such faults will be chargeable.

Cleaning the Air filter

1. Ease the air filter cover from the top of the rear panel.
2. Wash in clean, warm soapy water, rinse and pat dry. Put back into position.

DO NOT USE THE OVEN WITHOUT
A CLEAN AIR FILTER IN POSITION



Cleaning the door

1. Lift the door up and out of the channels.
2. Wipe the door and seals with a damp cloth. **NEVER IMMERSE DOOR IN WATER**.
3. Examine the door and seals for signs of wear and damage.
   Refer to SAFETY INSTRUCTIONS
4. Using both hands slot the door back into its channels and slide fimly down.

Cleaning the oven cavity

1. Wipe down the sides and the floor of the cavity with a clean damp cloth.
2. Gently wipe the ceiling. **Take care not to press upwards as this could damage the concealed stirrer fans.**

Cleaning the control panel and exterior surfaces

Wipe down regularly with a damp cloth.

Hints and Tips for stubborn stains in the oven cavity

1. Place a container of water (1.5 litres) into the centre of the oven cavity.
2. Set timer to 9 minutes.
3. Set microwave power to 100%.
4. At end of steam cycle wipe out cavity with a clean cloth.

PROBLEM SOLVING

Error code display

The oven will identify some of the most common problems by flashing an error message code in the time display window.

Error code display	Fault	Recommended action
E1	Door not fully shut. Possible electrical fault Oven has overheated	Close door fully. Call Merrychef Service Dept. Clean air filter and vents Leave oven switched on but not cooking for 4-5 minutes.
E3	No time has been set. Invalid time has been set. e.g. 61secs The required cooking time for multiple items exceeds 30minutes	Set a time Set time in correct format 1:01 Remove one item and try again
	Display shows 0:00 but the cavity light and cooling fans do not operate Control panel lights do not operate with oven connected to electrical supply.	Oven has gone into 'stand-by' mode, press any pad to restart. 1. Check oven is connected to electrical supply 2. Check fuse is correct value and in good order. 3. Call Merrychef Service Dept.

Please remember - No servicing or repairs should be carried out other than by an approved Service Engineer

Technical Specifications

	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)	Wt. (kgs)	Microwave Power output (watts)
Microcook HD1025 & HDV1025	489	500	425	40	1025
Microcook HD1425 & HDV1425				42.5	1425
Microcook HD1725 & HDV1725	489	500	500	42.5	1725
Microcook HD1925 & HD1925				42.5	1925
Microcook HD2025	489	650	500	42.5	2025
Manufacturers recommended clearances	50	50* each side	50	*For 2 ovens side by side clearance is 100mm	

Power Supply: See rating plate at rear of oven

This equipment complies with the following EEC directives:
EMC 89/336 EEC
LVD 73/23 EEC

CE

Merrychef reserves the right to alter specifications without prior notice.

MERRYCHEF SERVICE DEPARTMENT

To register for service visits, please complete and return the SERVICE REGISTRATION CARD enclosed with this guide. Unless this card is received, the terms of the guarantee will commence from the date of despatch from the manufacturer and **NOT** from the date of purchase.

If, after referring to the PROBLEM SOLVING section, you need a service engineer, telephone the Merrychef Service Control Centre.

MERRYCHEF SERVICE DEPARTMENT
Tel. +44(0)1252 378007 Monday-Friday 8.45am-5.00pm
(24hr Answerphone)

Fax +44(0)1252 371007

Please make a note of the following before you call and for future reference:

Model number
Serial number
Proof of purchase
Oven address

Post code
Telephone number:
Name to contact:
Hours of access:

Your nearest Merrychef approved engineer will be notified immediately and will endeavor to respond within 24 hours. However, there are certain circumstances when such rapid service may not be possible, e.g. public holidays, weekends, remote areas etc.

Each engineer is able to carry out repairs and replacements ‘on site’. The oven need not be removed to a workshop unless access is limited to the engineer, e.g. offshore establishments. On such occasions it is the customer’s responsibility to return the oven to an authorised service centre for repair.

During the Guarantee period, service calls are chargeable when:
The oven has been incorrectly installed.
The oven has been damaged, whether by accident, neglect, abuse etc.
Incorrect cooking techniques have been used.
A leakage check is requested outside normal service routine.

SERVICE CONTRACTS
Service contracts may be **extended** at the time of purchase. Contact the Merrychef Service Department for more details.

SOMMAIRE

Merrychef
Station Road West
Ash Vale
Aldershot
Hampshire GU12 5XA

Phone: +44 (0) 1252 371000
Fax: +44 (0) 1252 371007
e-mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com

Users a Note aux utilisateurs : tous les travaux de maintenance et de réparation sont à effectuer par un technicien Merrychef dûment autorisé au moyen de pièces détachées Merrychef d'origine. Merrychef ne pourra en aucun cas être tenue responsable en cas de tout produit installé, réglé ou utilisé de manière incorrecte ou qui ne serait pas entretenu conformément aux directives nationales et locales ou aux instructions relatives à l'installation fournies avec le produit, ou en cas de tout produit dont le numéro de série serait illisible, effacé ou retiré, ou bien modifié ou réparé au moyen de pièces détachées non autorisées ou par des techniciens non autorisés. Pour obtenir une liste des techniciens autorisés, veuillez SVP vous référer à la dernière page de cette notice (intérieur de la couverture). Les informations contenues dans cette notice (y compris les caractéristiques de conception et des pièces détachées), peuvent être remplacées et modifiées à tout moment sans préavis.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. NE PAS faire fonctionner le four à vide, sans nourriture ou liquide à l'intérieur, puisque cela risque de provoquer une surchauffe et d'endommager l'appareil.
2. NE JAMAIS enlever les panneaux extérieurs du four.
3. NE JAMAIS enlever les composants internes du four.
4. NE JAMAIS toucher au panneau de commandes, la porte, les joints ou tout autre composant du four.
5. NE PAS obstruer les grilles d'aération/filtres à air ou les sorties de vapeur.
6. NE PAS étendre de torchons ou de serviette sur quelque partie du four.
7. Si les joints de la porte sont endommagés, le four doit être réparé par un technicien agréé.
8. Tout service de maintenance et de réparation doit être effectué par un technicien agréé.
9. Si le câble d'alimentation est endommagé d'une manière ou d'une autre, il doit IMPÉRATIVEMENT être remplacé par un technicien agréé.
10. Pour éviter de s'échauder ou se brûler, manipuler avec précaution les liquides, la nourriture et les plats sortant du four.
11. Pour éviter qu'un liquide en ébullition ne se projette dans la cavité du four, il est préférable de le mélanger avant de le chauffer.
12. Ouvrir les biberons et les petits pots pour bébé avant de les chauffer, mélanger ou secouer le contenu et vérifier la température avant consommation pour éviter les brûlures.
13. Ne jamais utiliser le four pour chauffer de l'alcool (cognac, rhum, etc.). De même, des préparations alcoolisées, comme le baba au rhum, peuvent prendre feu plus facilement si elles restent trop longtemps dans le four.
14. Ne jamais tenter de faire de la friture dans le four.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

ATTENTION
Cet appareil électroménager doit être relié à la masse. Si cela n'est pas le cas, il existe un risque d'électrocution pouvant être mortel.

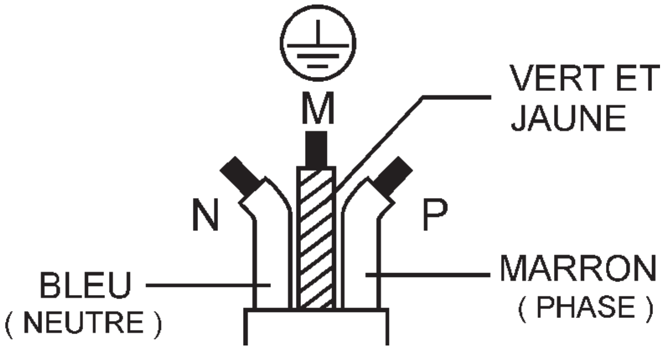
Le four doit être installé par un électricien qualifié et agréé.

Pour permettre l'isolation de l'appareil, la prise du secteur doit être située à un endroit facile d'accès.

Le câblage (installation des raccordements fixes ou des prises) doit être conforme aux réglementations et normes de sécurités de l'IEE. Le fil d'alimentation se trouve à l'arrière du four.

Si vous avez un doute quelconque sur votre alimentation électrique, veuillez demander conseil à un électricien qualifié et agréé.

Tous les modèles provenant du Royaume-Uni sont fournis avec une prise moulée 13 Amp aux normes britanniques BS1363. Nous déconseillons vivement d'enlever cette prise. Cependant, certains établissements peuvent requérir l'installation d'une prise différente. Dans ce cas, veuillez suivre les instructions de câblage ci-dessous.



Il est essentiel que l'alimentation secteur soit installée correctement et mise à la masse. Le circuit électrique qui alimente le secteur doit être adapté aux appareils électriques à forte intensité et ne doit surtout pas être surchargé.

Les établissements équipés de disjoncteurs standards (Type 'B') sont sensibles aux surtensions transitoires qui surviennent en mettant en marche les congélateurs, réfrigérateurs et autres appareils de restauration, y compris les fours à micro-ondes. C'est pour cela que nous recommandons vivement d'équiper chaque four d'un disjoncteur Type 'C' séparé (conçu spécialement pour ce type d'appareil).

INSTRUCTIONS À CONSERVER

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

1. Lire ce mode d'emploi avant d'utiliser le four.
2. Il est conseillé de faire vérifier ses branchements électriques régulièrement comme pour tout appareil électrique.
3. L'intérieur du four et les joints de la porte doivent être souvent nettoyés en suivant les instructions décrites à la section ENTRETIEN.
4. Il n'est pas nécessaire d'éteindre le four après avoir utilisé une fonction, mais il est important de le faire à la fin de la journée ou après chaque longue période d'utilisation.
5. L'énergie des micro-ondes ne doit pas être utilisée pour sécher du linge ou réchauffer des assiettes.
6. Faire attention à ce qu'aucun aliment n'entre en combustion dans le four, comme pour tout autre appareil de cuisson.

Si de la fumée apparaît :

- Eteindre l'appareil
- Couper l'alimentation électrique de l'appareil
- Laisser la porte fermée pour étouffer d'éventuelles flammes

7. Pour un fonctionnement optimal, placer la nourriture au centre de la cavité du four.
8. Avec la fonction micro-ondes uniquement, couvrir la nourriture pour éviter les éclaboussures sur les parois de la cavité du four.
9. Pour la nourriture se trouvant dans des récipients en matière plastique ou autre matériau combustible, n'utiliser que la fonction micro-ondes et surveiller la cuisson pour empêcher une éventuelle inflammation.
10. En mode convection et mode combiné, les aliments doivent être mis au four **sans leur emballage**.
11. **Ne jamais** faire cuire des oeufs à la coque ou durs avec la fonction micro-ondes ou en mode combiné, puisqu'ils pourraient exploser.
12. Les aliments recouverts d'une peau, comme les pommes de terre, les pommes, les saucisses, etc., doivent être percés avant d'être chauffés.
13. Le récipient qui contient les aliments à chauffer ne doit pas être hermétiquement clos puisque l'accumulation de vapeur risquerait de mettre dangereusement le récipient sous pression.
14. L'excès de graisse doit être enlevé au cours du rôtissage et avant de retirer les récipients lourds du four.
15. Si un récipient en verre se casse dans le four, veiller à ce que la nourriture ne contienne aucun éclat de verre. Si un doute subsiste, jeter tout aliment qui se trouvait dans le four au moment où le récipient s'est cassé.
16. NE PAS utiliser ce four si : un objet est coincé dans la porte, si la porte ne ferme pas bien, si la porte, la charnière, le loquet ou la surface d'étanchéité est endommagé, ou encore si le four ne contient aucune préparation.

MONTAGE DE L’APPAREIL

Sortir le four de son emballage et enlever le film protecteur.

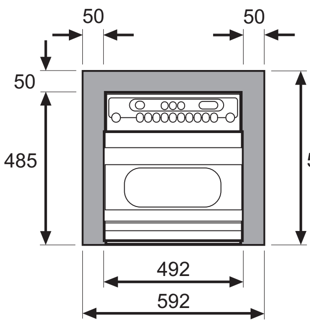
Vérifier que l’appareil n’a pas été endommagé au cours du transport. Si tel est le cas, en informer le fournisseur IMMÉDIATEMMENT.

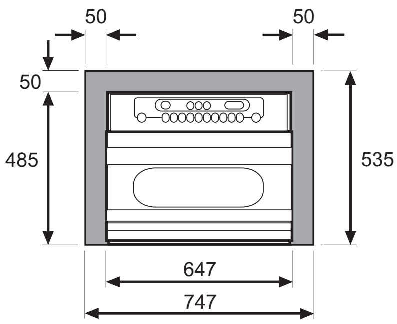
Remarque :
Les prises d’air se trouvent sous chaque côté et à l’arrière du four. Même en laissant un espace comme stipulé ci-dessous, il est important que l’air qui circule soit le moins chaud possible. Pour ne pas détériorer l’appareil et réduire sa durée de vie, les appareils comme les friteuses, grils ou poêles à frire, ne doivent pas chauffer l’air qui circule dans le four avant même utilisation.

EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT

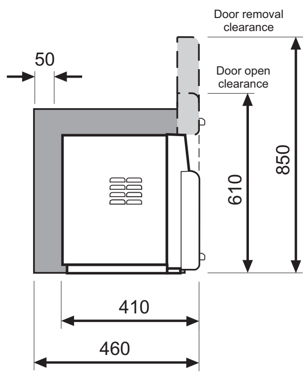
Placer le four loin de toute source de chaleur.
NE PAS positionner l’appareil près de friteuses, grils, poêles à frire, etc., pour éviter que l’air chaud n’entre dans le four.
Une barrière thermique de la hauteur du four doit être installée si l’appareil est placé près d’une cuisinière électrique ou à gaz.

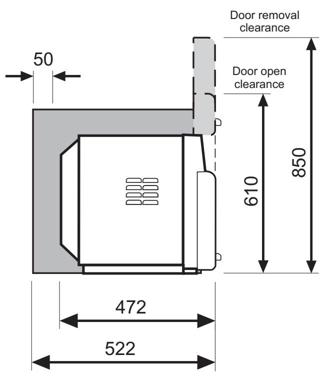
Prendre note de l’espace minimum requis pour la circulation de l’air



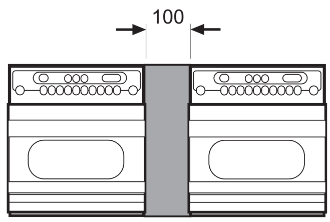


Modèle Microcook HD2025





Modèle Microcook HD1025ML,HDV1025ML



Prendre note de l’espace minimum requis pour la circulation de l’air

ATTENTION :
Vérifier que les FILTRES À AIR sont bien en place avant utilisation du four. (voir Fonctions principales)

Positionner le four sur une surface plane HORIZONTALE, SOLIDE et STABLE.
Laisser un espace d’au moins 50 mm à l’arrière, au-dessus et de chaque côté du four pour permettre à l’air de circuler librement.
Les prises d’air se trouvent sous chaque côté et à l’arrière du four. Même en laissant un espace comme stipulé ci-dessus, il est important que l’air qui circule soit le moins chaud possible. C’est pourquoi des appareils comme les friteuses, grils ou poêles à frire, ne doivent pas chauffer l’air qui circule dans le four avant même utilisation.
Laisser un espace d’au moins 50 mm au-dessus du four pour permettre à l’air chaud de s’échapper.
Laisser suffisamment d’espace pour que la porte puisse s’ouvrir complètement vers le haut.
Ne pas poser d’étiquettes ou d’autocollants sur le four, autres que ceux posés par le fabricant.

USTENSILES DE CUISINE TRANSPARENTS

Il est conseillé de se référer aux instructions du fabricant pour déterminer la transparence de chaque récipient ou ustensile pour chaque mode de cuisson.

Le tableau suivant donne des recommandations générales :

	micro-ondes uniquement	
Récipients résistants à la chaleur Verre trempé Céramique vitrifiée Vaisselle (*terre cuite, grés, porcelaine, etc.)*	 ✓ ✓ ✓	Ne pas utiliser d'objets avec des ornements métalliques.
Plateaux métalliques	✗	Ne pas utiliser d'objets métalliques.
Récipients en plastique Récipients en plastique, rigides, conçus pour la cuisson.	✓	Les récipients en plastique allant au four et au micro-ondes (jusqu'à certaines températures) sont maintenant disponibles. Se référer aux instructions du fabricant avant utilisation.
Récipients jetables Combustibles (papier, carton, etc.) Papier cellophane allant au four à micro-ondes	 ✓ ✓	Le papier cellophane ne doit pas entrer en contact avec la nourriture.
Autres ustensiles Attaches Couverts Sondes thermiques	 ✗ ✗ ✗	Aucun ustensile de cuisine ne doit être laissé dans la préparation au cours de la cuisson.

INTRODUCTION

Nous espérons que vous aimez utiliser ce four moderne à grande vitesse de cuisson qui a été conçu pour obtenir d'excellents résultats de cuisson pour toutes vos préparations en un temps minimum.

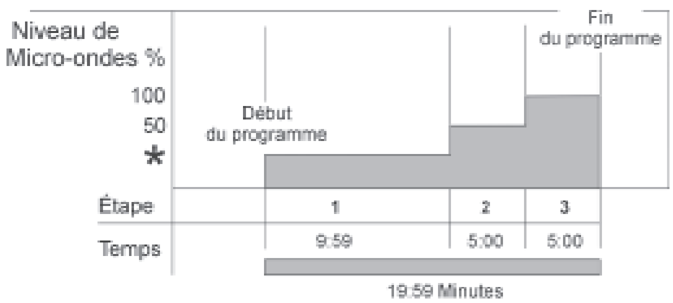
Ce produit possède de nombreuses fonctions modernes décrites ci-dessous. Nous demandons à tous les utilisateurs de bien vouloir lire attentivement les instructions présentées dans la section suivante et tout particulièrement, les consignes de sécurité et la notice d'installation.

Fonctions clés :

- **Programmes**
  Le four peut être pré-programmé. Jusqu'à 10 programmes de cuisson consécutifs (temps et puissance) peuvent être sélectionnés et activés à votre convenance.

- **Programme échelonné (Multi-Stage)**
  Chaque programme peut se constituer de 3 étapes dont le temps et le niveau de puissance sont contrôlés indépendamment.
  Voici un exemple de programme à 3 étapes typique :
  Étape 1 : Décongélation pendant 9 minutes 59 secondes maximum
  Étape 2 : Augmentation de la puissance des micro-ondes de 50 % pendant 5 minutes
  Étape 3 : Augmentation de la puissance de 100 % pendant les 5 dernières minutes.

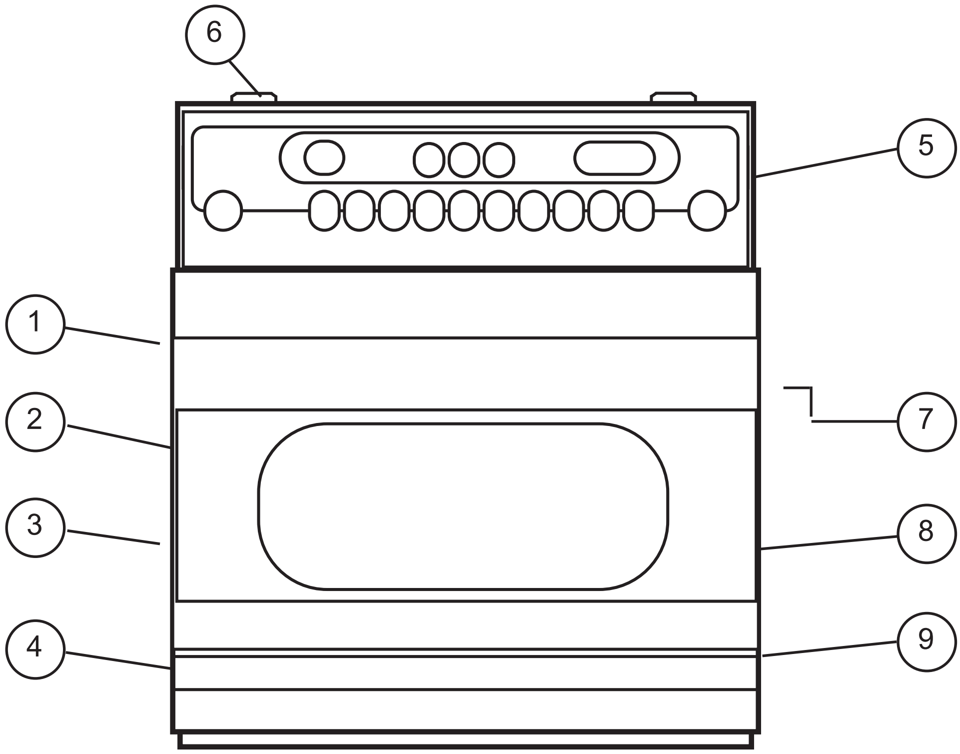
  Ceci est un exemple de programme échelonné qui peut être créé et mémorisé.



Les instructions contenues dans ce mode d'emploi ont pour objectif d'assurer la sécurité et la durée de vie de votre four à micro-ondes.

Il est essentiel que tout membre du personnel reçoive une formation avant d'utiliser le four.

FONCTIONS PRINCIPALES



1 **LES SORTIES D'AIR**
Ces aérations sur les panneaux latéraux et arrière permettent à l'air utilisé pour refroidir les composants internes, de s'échapper. Elles ne laissent pas les micro-ondes s'échapper dans l'atmosphère. Ne pas obstruer ces aérations.

2 **LA CAVITÉ DU FOUR**
La cavité est faite principalement d'acier inoxydable. Elle doit rester propre (voir ENTRETIEN).

3 **FILTRE DE L'ENTRÉE D'AIR (À L'ARRIÈRE)**
Ce filtre, situé sur le panneau arrière, fait partie intégrante du système de ventilation. Ne pas obstruer et nettoyer tous les jours.

4 **POIGNÉE DE LA PORTE**
En bas de la porte

5 **PANNEAU DE COMMANDE**
Voir page 24.

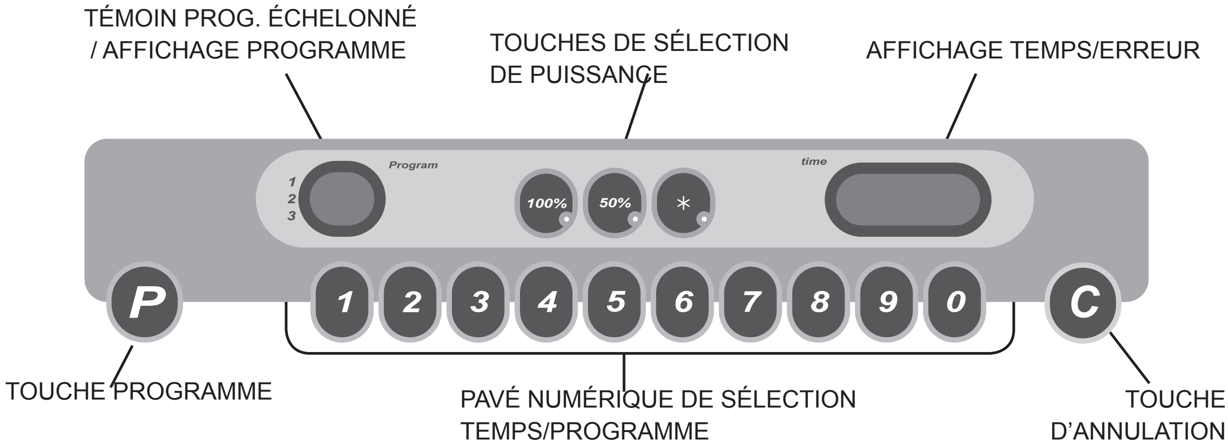
6 **BOUTON MARCHE/ARRÊT**
Quand le four est en marche, le panneau de commande s'éclaire. Le ventilateur et tout le système de ventilation se mettent en marche.

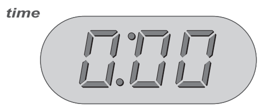
7 **PLAQUE SIGNALÉTIQUE**
Située sur le panneau arrière, elle indique le numéro de série, le type de modèle, les spécifications électriques ainsi que l'adresse et le numéro de téléphone de Merrichef.

8 **PORTE**
C'est une barrière thermique fabriquée avec grande précision équipée de trois verrouillages de sécurité. Elle doit rester propre (voir la section ENTRETIEN).

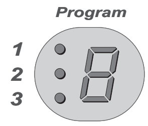
9 **JOINTS ÉTANCHES DE LA PORTE**
Ils permettent de garder le cadre de la porte bien étanche. Nettoyer et vérifier régulièrement que les joints sont en bon état. Au premier signe d'usure, ils devront être remplacés par un technicien agréé.

PANNEAU DE COMMANDE





AFFICHAGE TEMPS/ERREUR



AFFICHAGE PROGRAMME
TÉMOIN PROG. ÉCHELONNÉ

AFFICHAGE PROGRAMME/TÉMOIN PROG. ECHELONNÉ
L’affichage programme indique le numéro du programme sélectionné. La lettre ‘P’ indique à quelle étape la cuisson se trouve dans un programme échelonné.

TOUCHES DE SÉLECTION DE LA PUISSANCE (pour Microcook HD seulement)
Ces touches permettent de sélectionner une puissance de micro-ondes fonctionnant à 100 % ou à 50 %, ou l’option de décongélation. Un voyant lumineux indique quelle option fonctionne. (Ces touches sont laissées en blanc pour les modèles Microcook HDV.)

AFFICHAGE DU TEMPS ET DES ERREURS
Il permet d’indiquer le temps en minutes et secondes, et effectue un compte à rebours de seconde en seconde durant le cycle de cuisson. Il affiche également les messages d’erreur. (Voir RÉSOLUTION DES PROBLÊMES)

TOUCHE ‘C’ : ANNULER ou RAPPELER UN PROGRAMME
Annule tous les cycles de cuisson minutés, les opérations pré-programmées et stoppe l’émission de micro-ondes. Cette touche annule également toute opération incorrecte mais n’efface pas les programmes. Elle permet enfin de voir les informations relatives aux programmes sauvegardés (voir l’encadré RAPPEL).

PAVÉ NUMÉRIQUE DE SÉLECTION TEMPS/ PROGRAMME
Il sert à régler à la seconde près le temps de cuisson allant jusqu’à 30 minutes.
Il sert également à sélectionner un programme de 1à 9.

TOUCHE PROGRAMME
Active le mode de cuisson en plusieurs étapes et permet de programmer les touches de préréglage.

DIRECTIVES : MODE MANUEL (Modèles Microcook HD)

Le four peut fonctionner en mode manuel ou programmé. Il est essentiel de comprendre le mode manuel avant de s'essayer à la programmation.

ATTENTION :
NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR À MICRO-ONDES À VIDE
NE PAS UTILISER LE FOUR
S'IL N'EST PAS ÉQUIPÉ DE FILTRES À AIR PROPRES
Pour vous familiariser avec les commandes du four, disposer un récipient contenant environ 1,5 litre d'eau dans le four avant de le faire fonctionner.

1 Mettre la nourriture dans le four et fermer la porte.

2 Régler le temps de cuisson requis en utilisant le pavé numérique de sélection du temps.

Exemple : *2 minutes 35 secondes*

Le nombre de minutes et de secondes doit être valide pour être accepté.
Par ex. :
1minute 1 seconde *et non 61 secondes*



3 Pour cuire les aliments, appuyer sur une des touches de sélection de la puissance : 100 %, 50 % ou Décongélation. La diode électroluminescente de la touche sélectionnée s'allume.



4 La minuterie se met alors en marche. Quand le temps restant atteind zéro, la porte s'ouvre automatiquement. Enlever la préparation de la cavité du four.

Remarque : La porte à ouverture verticale automatique n'est pas installées sur les modèles Microcook HDV 1025. Sur ces modèles, un signal sonore se fait entendre à la fin du cycle et la porte doit être ouverte manuellement en la soulevant.

5 Contrôler la température des aliments avec une sonde pour être sûr que la température au centre est celle requise. Si nécessaire, replacer les aliments au four pour les faire cuire un peu plus longtemps.

TEMPS MAXIMUM
Le temps réglé ne peut pas excéder 9 minutes 59 secondes
Le temps total pour la cuisson multi-portions ne peut pas dépasser 30 minutes.
(Au-delà de 30 minutes, le message d'erreur E:3 s'affichera.)

ARRÊTER LE CYCLE DE CUISSON
Pour arrêter ou annuler le cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche d'annulation C.



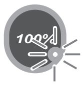
PAUSE
Il est possible d'interrompre le cycle de cuisson en ouvrant la porte du four. Ainsi, la minuterie se met en pause et le voyant lumineux de la touche de puissance adéquate (mode micro-ondes ou convection) clignote pour indiquer que le cycle a été interrompu.
Pour CONTINUER le cycle, fermer la porte et un signal sonore rappellera d'appuyer sur une des touches de puissance pour redémarrer la minuterie.

FONCTION DE MISE EN VEILLE 'STAND BY'
Pour conserver l'énergie et prolonger la durée de vie des composants, le four se met en état de veille s'il n'est pas utilisé pendant environ 5 minutes.
L'éclairage intérieur s'éteind, les ventilateurs s'arrêtent et les écrans d'affichage se mettent en veilleuse.
Il suffit d'appuyer sur une des touches pour redémarrer le four.

FONCTION DE PAUSE

Il est possible d’interrompre un cycle de cuisson en ouvrant la porte.
Cette fonction est utile si l’utilisateur désire mélanger, repositionner ou s’il est requis de prendre la température des aliments au cours du cycle.

En ouvrant la porte, la minuterie se met en pause et le voyant lumineux de la touche de puissance adéquate clignote pour indiquer que le cycle de cuisson a été interrompu.



POUR CONTINUER
Pour continuer le cycle ou le programme, fermer la porte et appuyer sur une des touches de puissance pour redémarrer la minuterie.



CUISSON EN MODE MULTI-PORTIONS

Il faut plus de temps pour cuire deux ou trois portions qu’une seule. Cependant, il ne suffit pas de multiplier par deux ou trois pour obtenir le temps de cuisson requis. Un facteur de multiplication qui prend en compte le nombre portions à cuire et le niveau de micro-ondes à appliquer, est utilisé.
Une fois un programme enregistré pour une seule portion, le mode MULTI-PORTIONS permet de conserver ce programme pour la cuisson de deux ou trois portions identiques. Il suffit de disposer les portions dans le four et d’entrer le nombre d’articles (2 ou 3) et le programme requis en appuyant sur les touches adéquates. La durée de cuisson requise est calculée automatiquement et le cycle de cuisson commence alors.
Cette fonction a pour but d’aider à cuire plusieurs portions. Il est cependant recommandé de vérifier que la température au centre des aliments est au niveau requis. Si nécessaire, replacer la nourriture dans le four pour faire cuire un peu plus longtemps.

PAVÉ NUMÉRIQUE DE PROGRAMMATION (0-9)

Grâce à la pré-programmation, des modes de cuisson répétitifs peuvent être enregistrés pour faciliter l'utilisation du four.

Chaque programme peut se diviser en trois étapes. Pour chacune d'entre elle, le temps et la puissance des micro-ondes peuvent être commandés indépendamment. Toutefois, les programmes sont à utiliser avec précaution car, si les aliments à cuire varient en poids ou en densité, il est possible que les résultats soient médiocres et que les aliments ne soient pas cuits correctement. Il est donc essentiel de contrôler la température au centre de toutes les préparations avant de les servir. (Remarque : le modèle HD1025ML n'a qu'un programme simple.)

> Plusieurs essais seront nécessaires pour déterminer le programme approprié à un produit particulier.

1 Appuyer sur la touche de programme et maintenir la pression jusqu'à ce que la lettre 'P' clignote sur l'affichage PROGRAMME

2 Régler le temps de cuisson requis en utilisant le pavé numérique de sélection du temps.
(Les deux-points clignotant indiquent que le temps doit être entré).
Le nombre de minutes et de secondes doit être valide pour être accepté.
Par ex. : 1minute 1 seconde
et non 61 secondes

3 Appuyer sur une des touches de sélection de la puissance : 100 %, 75 %, 50 % ou Décongélation. La diode électroluminescente de la touche sélectionnée s'allume.



Enregistrer en programme simple

Appuyer sur la touche au numéro requis

exemple : étape 1 enregistrée sous le numéro de programme 8



Les informations relatives au programme s'affichent momentanément lorsque le programme est enregistré.

Enregistrer en prog. échelonné

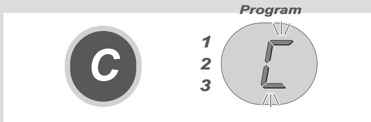
Suivre les points 1à 3 pour régler chaque étape de cuisson et appuyer ensuite sur la touche de programme pour ajouter une deuxième et troisième étape de cuisson au programme. Appuyer sur le numéro adéquat pour enregistrer le programme.

exemple : étapes 1, 2 et 3 enregistrées sous le numéro de programme 8



RAPPEL

Pour revisualiser les informations d'un programme, appuyer sur CALLBACK. Appuyer sur la touche C et maintenir la pression jusqu'à ce que la lettre 'C' s'affiche sur l'écran de programme.



Appuyer sur le numéro adéquat pour sélectionner le programme à vérifier. Les informations sur ce programme s'afficheront.
Il est conseillé de prendre note des instructions relatives aux programmes pour références futures.

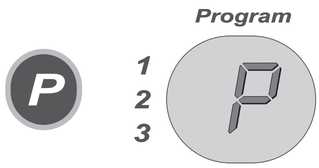
ACTIVER UN PROGRAMME

Utiliser le pavé numérique pour activer un programme

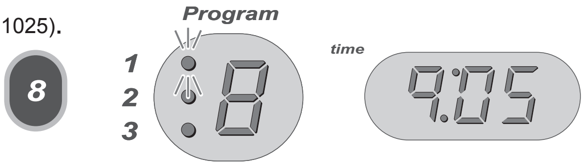
Il est possible de sélectionner les programmes de 0 à 9 en utilisant le pavé numérique.
Pour activer ces programmes, suivre la procédure suivante :

1 Mettre la nourriture au centre du four et abaisser la porte.

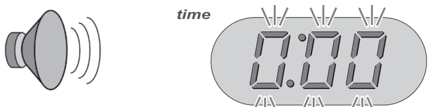
2 Appuyer sur la touche de programme. La lettre ‘P’ s’affichera sur l’écran de programme.(Seulement pour les modèles Microcook HD)



3 Sélectionner la touche du pavé numérique désirée pour activer un programme (0-9*)*.Le numéro de programme et le temps de cuisson total s’affiche sur l’écran et le voyant lumineux pour la première étape s’allume.
(ne concerne pas les modèles 1025).
exemple : Programme 8



Le programme fonctionne alors pour le **temps total restant** qui défile régressivement sur l’écran.
Quand le temps atteint “0:00” la porte du four se soulèvera automatiquement.
(Ouverture manuelle sur 1025)



1025 uniquement

4 En prenant les précautions habituelles pour ne pas se brûler, ouvrir la porte et retirer la nourriture.

Pour s’assurer que la température au centre de la préparation est bien celle requise, utiliser une sonde thermique avant de servir. Si nécessaire, replacer la nourriture dans le four pour faire cuire un peu plus longtemps et obtenir la bonne température au centre.

ARRÊTER LE CYCLE DE CUISSON
Pour arrêter ou annuler le cycle de cuisson, il suffit d’appuyer sur la touche d’annulation C à tout moment.



PAUSE
Il est possible d’interrompre le cycle de cuisson en ouvrant la porte du four. Ainsi, la minuterie se met en pause et le voyant lumineux de la touche de puissance adéquate (mode micro-ondes ou convection) clignote pour indiquer que le cycle a été interrompu.

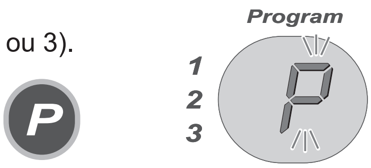
Pour CONTINUER le cycle, fermer la porte et un signal sonore rappellera d’appuyer sur une des touches de puissance pour redémarrer la minuterie.

Pour revisualiser un programme, appuyer sur CALLBACK.

CUISSON MULTI-PORTIONS (Non disponible sur modèles HD1025)
Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson requis pour deux ou trois portions quand un cycle de cuisson programmé est utilisé.

1 Entrer le nombre de portions à cuire (2 ou 3).

2 Appuyer sur la touche de programme. La lettre ‘P’ s’affichera sur l’écran de programme.



3 Appuyer sur la touche de sélection du programme désiré. Le temps de cuisson requis est calculé et le cycle de cuisson commence alors.

4 Quand le cycle de cuisson est terminé, contrôler à l’aide d’une sonde la température de la préparation avant de la servir. Si nécessaire, replacer la nourriture dans le four pour faire cuire un peu plus longtemps et obtenir la bonne température au centre.

ENTRETIEN

Pour que le four fonctionne au mieux, la cavité, la porte et les filtres à air doivent rester propres.

En nettoyant chaque jour le four, les normes d'hygiène requises seront respectées et le four sera efficace plus longtemps.
Suivre les CONSIGNES DE SÉCURITÉ au début de ce manuel.

- **TOUJOURS couper l'alimentation secteur.**
- **Si nécessaire, nettoyer avec de l'essuie-tout les aliments ayant débordés.**
- **NE JAMAIS utiliser de paille de fer, de couteaux ou de matériaux abrasifs solides sur quelque endroit du four.**

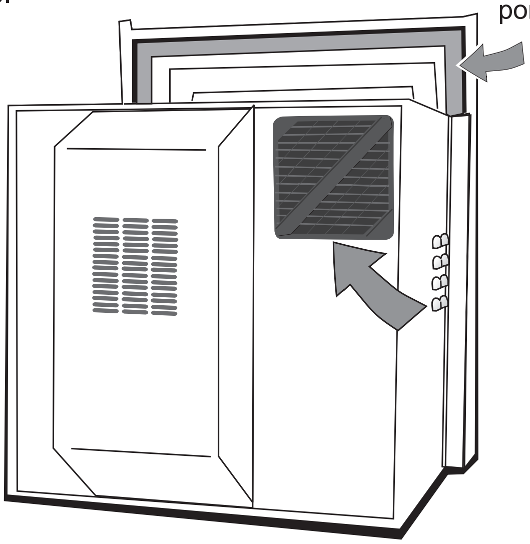
Il est conseillé, comme pour tous les appareils électriques, de faire vérifier ses branchements électriques régulièrement.

Tous problèmes survenant suite à une négligence ou une mauvaise utilisation, y compris l'utilisation du four sans filtres à air propres, ne sont pas couverts par la garantie. Les visites de maintenance résultant de ces problèmes seront donc facturés.

Nettoyer le filtre à air

1 Défaire le couvercle du filtre à air, sur le haut du panneau arrière.
2 Nettoyer dans de l'eau savonneuse propre et tiède. Rincer et tamponner avec un torchon pour sécher. Remettre en place.

NE PAS UTILISER UN FOUR SANS FILTRE À AIR PROPRE.



Nettoyer la porte

1. Soulever la porte et la faire coulisser en dehors du cadre.
2. À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer la porte et les joints.
   NE JAMAIS PLONGER LA PORTE DANS L'EAU.
3. Vérifier que la porte et les joints sont en bon état.
   Se reporter aux CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
4. En tenant la porte à l'aide des deux mains, la recoulisser dans les fentes du cadre jusqu'à ce qu'elle soit bien au bout.

Nettoyer la cavité du four

1. À l'aide d'un chiffon humide propre, essuyer énergiquement les parois latérales et la base de la cavité du four.

2. Essuyer délicatement le plafond. **Attention à ne pas exercer de pression de bas en haut. Cela risquerait d'endommager les répartiteurs d'ondes intégrés au plafond.**

Nettoyer le panneau de commande et les surfaces extérieures

Nettoyer régulièrement avec un chiffon humide.

Trucs et astuces contre les taches résistantes dans la cavité du four

1 Placer un récipient d'eau (1,5 litre) au centre de la cavité du four.
2 Régler la minuterie à 9 minutes.
3 Régler la puissance des micro-ondes à 100 %.
4 À la fin du cycle, utiliser un chiffon propre pour nettoyer la cavité embuée.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Affichage des codes d’erreur

Le four peut identifier certains des problèmes récurrents en faisant clignoter un code d’erreur dans l’écran d’affichage du temps.

Affichage code d’erreur	Défaut	Action recommandée
E1	Porte mal fermée. Défaut électrique possible Surchauffe du four	Fermer la porte complètement Contacter le Service Maintenance de Merrychef Nettoyer le filtre à air et les aérateurs Laisser le four en marche (sans le mettre en mode cuisson) pendant 4-5 minutes
E3	Le temps n’a pas été réglé Temps réglé non valide (ex : 61s.) Le temps de cuisson pour plusieurs portions dépasse les 30 minutes.	Régler le temps Régler le temps correctement (ex : 1:01) Retirer un article et réessayer
	L’écran affiche 0:00 mais l’éclairage de la cavité et les ventilateurs de refroidissement ne fonctionnent pas. Les voyants lumineux du panneau de commande ne fonctionnent pas quand le four est branché sur le secteur.	Si le four s’est mis en veille, appuyer sur une touche pour le redémarrer. 1. Vérifier que le four est bien branché sur le secteur. 2. Vérifier que les fusibles ont la bonne valeur et sont dans le bon ordre. 3. Contacter le Service Maintenance de Merrychef

Attention - Seul un technicien de maintenance agréé est habilité pour l’entretien et les dépannages sur ces appareils.

Spécifications techniques

	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Poids (kg)	Puissances de micro-ondes restituées (watts)
Microcook HD & HDV 1025	489	500	425	40	1025
Microcook HD & HDV 1425				42.5	1425
Microcook HD & HDV 1725	489	500	500	42.5	1725
Microcook HD & HDV 1925				42.5	1925
Microcook HD2025	489	650	500	42.5	2025
Espaces pour la circulation de l’air recommandés par les fabricants	50	50* de chaque côté	50	*pour placer 2 fours l’un à côté de l’autre, laisser un espace de 100 mm	

Alimentation électrique : voir la plaque signalétique à l’arrière du four

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :
EMC 89/336 CEE
LVD 73/23 CEE

Merrychef se réserve le droit de modifier les présentes spécifications sans préavis.

LE SERVICE / l’ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour le service et l’assistance technique, veuillez contacter votre fournisseur Merrychef.

Si vous ne pouvez pas trouver une assistance dans votre pays d’achat, veuillez contacter Merrychef:

Tel: +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com

INHALT

Merrychef
Station Road West
Ash Vale
Aldershot
Hampshire GU12 5XA

Phone: +44 (0) 1252 371000
Fax: +44 (0) 1252 371007
e-mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com

WICHTIGE SICHERHEITSINSTRUKTIONEN

1. Den Herd NICHT leer verwenden, also ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit, da dies zur Überhitzung führt und Schäden verursachen kann.
2. Das Außengehäuse des Herdes AUF KEINEN FALL entfernen.
3. KEINE festen Bauteile im Innern des Herdes entfernen.
4. Bedienfeld, Tür, Dichtungen oder irgendeinen anderen Teil des Herdes NICHT manipulieren.
5. Abzugsöffnungen/Luftfilter oder Dampfabzug NICHT blockieren.
6. KEINE Trockentücher oder Lappen über irgendeinen Teil des Herdes hängen.
7. Wenn die Türdichtungen beschädigt sind, muss der Herd von einem zugelassenen Techniker repariert werden.
8. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von einem zugelassenen Techniker durchgeführt werden.
9. Wenn das Stromkabel auf irgendeine Weise beschädigt ist, MUSS es durch einen zugelassenen Techniker ersetzt werden.
10. Vorsicht beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten, Lebensmitteln und Behältern, um Verbrühungen und Verbrennungen zu vermeiden.
11. Beim Erwärmen von Flüssigkeiten sollte der Inhalt vor dem Erwärmen umgerührt werden, um plötzliches Überkochen zu vermeiden.
12. Saugflaschen und Gläser mit Babynahrung vor dem Erwärmen öffnen. Den Inhalt umrühren oder schütteln und die Temperatur vor dem Verzehr prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Den Herd auf keinen Fall zum Erwärmen von Alkohol, z. B. Brandy, Rum usw., verwenden. Zudem kann Nahrung, die Alkohol enthält, leichter Feuer fangen, wenn sie überhitzt wird.
14. Nie im Herd frittieren.

ENERGIEVERSORGUNG

WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet sein. Nichtbeachtung kann einen Stromschlag und Tod zur Folge haben.

Der Herd muss von einem qualifizierten und zugelassenen Elektriker installiert werden.

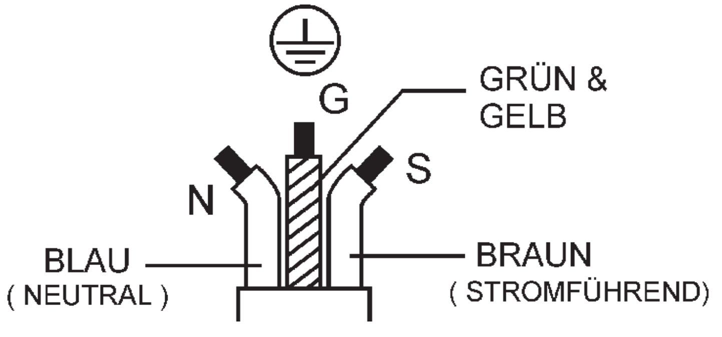
Um die Isolierung dieses Geräts zu ermöglichen, muss der Netzstecker leicht erreichbar angebracht werden.

Die Installationsverdrahtung (festverdrahtet oder Steckdosenanschluss) muss den derzeitigen IEE Richtlinien und Sicherheitsstandards entsprechen. Die elektrische Speiseleitung befindet sich am hinteren Herdteil.

Sollten Sie Fragen zur Stromversorgung haben, wenden Sie sich an einen qualifizierten und zugelassenen Elektriker.

Es ist wichtig, dass der Netzanschluss richtig installiert und geerdet ist. Er sollte von einem Stromkreis gespeist werden, der sich für Elektrogeräte mit sehr hoher Leistung eignet. Es ist wichtig, dass dieser Stromkreis nicht überladen wird.

Alle Modelle für Großbritannien werden mit einem BS1363 zugelassenen, 13 Ampère-Dreistiftstecker geliefert. Wir empfehlen aus-drücklich, diesen Stecker nicht zu entfernen. Bestimmte Ein-richtungen könnten jedoch die Anbringung eines anderen Steckers benötigen. In diesem Fall sollten die folgenden Verdrahtungs-anleitungen beachtet werden.



Einrichtungen mit Standardlasttrennschaltern (Typ ‘B’) sind empfindlich gegenüber ‘Stromstößen’, die auftreten, wenn Gefriertruhen, Kühlschränke und andere Gastronomiegeräte, einschließlich Mikrowellenherde, eingeschaltet werden. Deshalb empfehlen wir ausdrücklich, dass ein separater Typ ‘C’ Lasttrennschalter (speziell für diese Art Ausstattung entworfen) für jeden Mikrowellenherd angebracht wird.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN

ZU BEACHTENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. Diese Anleitung vor Benutzung des Mikrowellenherdes durchlesen.
2. Wie bei allen elektrischen Geräten, sollten auch hier die elektrischen Anschlüsse regelmäßig geprüft werden.
3. Der Innenbereich des Herdes und die Türdichtungen sollten regelmäßig gereinigt werden. Dabei die Anleitungen des Abschnitts REINIGUNG beachten.
4. Es ist nicht nötig, den Herd nach jeder Funktion abzuschalten. Sie sollten ihn allerdings abends oder nach der Betriebsperiode abschalten.
5. Mikrowellenenergie sollte nicht zum Trocknen von Stoffen oder dem Aufwärmen von Tellern verwendet werden.
6. Wie bei allen Kochgeräten, sollte auch hier darauf geachtet werden, eine Verbrennung von Lebensmitteln und Behältern im Herd zu vermeiden.

Wird Rauch festgestellt:

- Abschalten
- Von Stromversorgung trennen
- Tür geschlossen halten, um etwaige Flammen zu ersticken

7. Um beste Resultate zu erzielen, Lebensmittel in der Mitte des Garraums platzieren.
8. Bei Benutzung der reinen Mikrowellenfunktion die Lebensmittel abdecken, um ein Spritzen an die Wände des Garraums zu verhindern.
9. Lebensmittel in brennbaren Plastik- oder Papierbehältern sollten nur bei der reinen Mikrowellenfunktion verwendet und regelmäßig kontrolliert werden, um mögliches Entzünden zu vermeiden.
10. Lebensmittel sollten bei Benutzen der Heißluft- und Kombinationsfunktionen **nicht verpackt** sein.
11. Rohe und ganze, hartgekochte Eier sollten **nicht** in der Mikrowelle oder unter Benutzung der Kombinationsfunktion erhitzt werden, da sie explodieren können.
12. Lebensmittel mit Haut, z. B. Kartoffel, Äpfel, Würstchen usw., sollten vor dem Erwärmen eingestochen werden.
13. Lebensmittel sollten nicht in einem vollkommen dichten Behälter erhitzt werden, da die Dampfansammlung dessen Explosion verursachen kann.
14. Überschüssiges Fett sollte während des 'Bratens' und vor dem Herausnehmen schwerer Behälter aus dem Herd entfernt werden.
15. Falls Glas im Herd zerbricht oder zerspringt, sicherstellen, dass die Lebensmittel keine Glasstückchen enthalten. Sollten Zweifel bestehen, die Lebensmittel, die sich zum Zeitpunkt des Bruchs im Herd befanden, wegwerfen.
16. Die Mikrowelle in folgenden Fällen NICHT verwenden: Es haben sich Gegenstände in der Tür verfangen, die Tür schließt nicht richtig, Tür, Türangel, Riegel oder Dichtungsfläche sind beschädigt, es befinden sich keine Lebensmittel im Herd.

AUFBAU

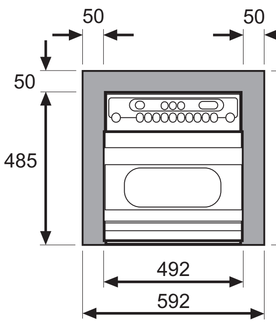
Verpackungsmaterial und Schutzfolie vom Herd entfernen.

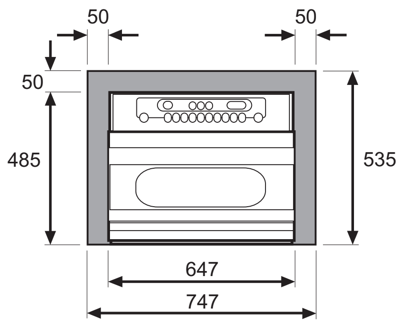
Auf offensichtliche Transportschäden prüfen. Falls notwendig, Lieferanten SOFORT informieren.

AUFSTELLUNGSORT UND POSITIONIERUNG

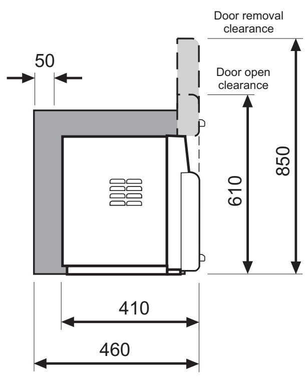
Wählen Sie einen Standort, der sich nicht in der Nähe starker Wärmequellen befindet.
NICHT so aufstellen, dass heiße Luft von Frittiergeräten, Grills, Kontaktgrills usw. eingezogen werden kann.
Es muss ein Hitzeschutz in der Höhe des Herdes angebracht werden, wenn sich der Standort neben einem Kochfeld, Ofen oder Küchenherd be-findet.

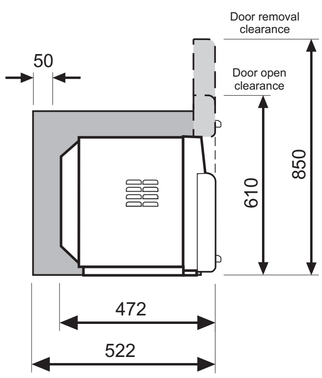
Den empfohlenen Mindestabstand für den Luftstrom beachten.





Microcook HD2025 Modell

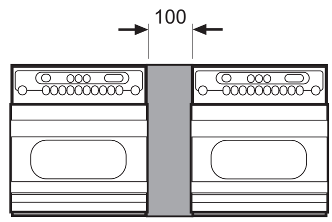




Microcook HD1025
& HDV1025 Modell

Den Mikrowellenherd auf eine flache, EBENE, FESTE und STABILE Oberfläche stellen.
Einen Mindestabstand von 50 mm zur Rückwand, Oberseite und allen Seiten einhalten, um einen freien Luftstrom zu ermöglichen.
Der Lufteinlass befindet sich unter jeder Seite und am hinteren Teil des Herdes. Auch bei Einhalten des oben angegebenen Abstands ist es wichtig, dass der Luftstrom so kühl wie möglich ist und nicht durch andere Geräte, wie z. B. Frittiergeräte, Grills oder Kontaktgrills, vorgeheizt wird.
Einen Mindestabstand von 50 mm über dem Herd zum Entweichen der heißen Luft einhalten.
Genügend Abstand einhalten, um die Tür ganz nach oben öffnen zu können.
Keine Etiketten/Aufkleber am Herd anbringen, mit Ausnahme der vom Hersteller angebrachten.

Hinweis:
Der Lufteinlass befindet sich unter jeder Seite und am hinteren Teil des Herdes. Auch bei Einhalten des unten angegebenen Abstands ist es wichtig, dass der Luftstrom so kühl wie möglich ist und nicht durch andere Geräte, wie z. B. Fritiergeräte, Grills und Kontaktgrills vorgeheizt wird, da das die Lebensdauer und die Leistung des Herdes verschlechtert.



Den empfohlenen Mindestabstand für den Luftstrom beachten.

WARNUNG:
Kontrollieren, dass alle LUFTFILTER vor Inbetriebnahme richtig angebracht sind (siehe Hauptmerkmale).

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Die Anweisungen des Herstellers prüfen, um festzustellen, ob sich bestimmte Behälter oder bestimmtes Geschirr für die einzelnen Kochfunktionen eignet.

Die folgende Tabelle zeigt allgemeine Richtlinien auf:

	nur Mikrowelle	
Hitzebeständige Behälter		Kein Geschirr mit metallischer Verzierung benutzen.
Spezialglas	✓	
Glaskeramik	✓	
Töpferware (*Porzellan, Steingut usw.)*	✓	
Metallbleche	✗	Keine Metallbleche benutzen.
Plastikbehälter		Mikrowellen- und ofenfeste Plastikbehälter (bis zu bestimmten Temperaturen) sind jetzt erhältlich. Herstelleranweisungen vor Verwendung prüfen.
Harte, zum Kochen geeignete Plastikbehälter	✓	
Wegwerfartikel		Frischhaltefolie sollte nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Brennbares Material (Papier, Karton usw.)	✓	
Mikrowellengeeignete Frisch-haltefolie	✓	
Anderes Utensilien		Während des Kochens darf kein Kochutensil in den Lebensmitteln gelassen werden.
Verschlussclips	✗	
Besteck	✗	
Temperaturfühler	✗	

EINLEITUNG

Wir hoffen, dass Sie gern mit diesem modernen Hochgeschwindigkeitsherd arbeiten werden, der entwickelt wurde, um beim Kochen von Lebensmitteln nicht nur hohe Qualität, sondern auch schnelle Kochzeiten zu erreichen.

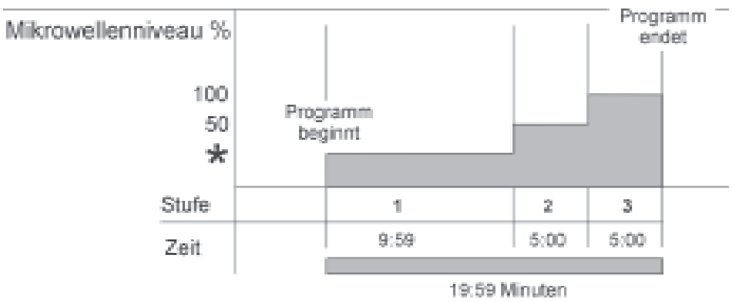
Das im nachfolgenden beschriebene Produkt hat viele moderne Eigenschaften. Alle Benutzer sollten die Anleitungen in den folgenden Abschnitten aufmerksam durchlesen. Die Sicherheits- und Installationsinstruktionen sind BESONDERS zu beachten.

Haupteigenschaften:

- **Programme**
  Der Herd kann mit bis zu 10 wiederholbaren Kochprogrammen (Zeit und Leistung) vorprogrammiert werden, die bequem wieder aufgerufen und aktiviert werden können.

- **Multistufen-Programm**
  Jedes Programm kann bis zu 3 Stufen haben, wodurch eine unabhängige Kontrolle der Stufenzeit und des Leistungsniveaus ermöglicht wird.
  Hier ein typisches 3-Stufen-Programm:
  Stufe 1: Auftauen bei Maximaldauer von 9 Minuten 59 Sekunden
  Stufe 2: Mikrowellenleistung erhöht sich für 5 Minuten auf 50%
  Stufe 3: Leistung erhöht sich für die letzten 5 Minuten auf 100%.

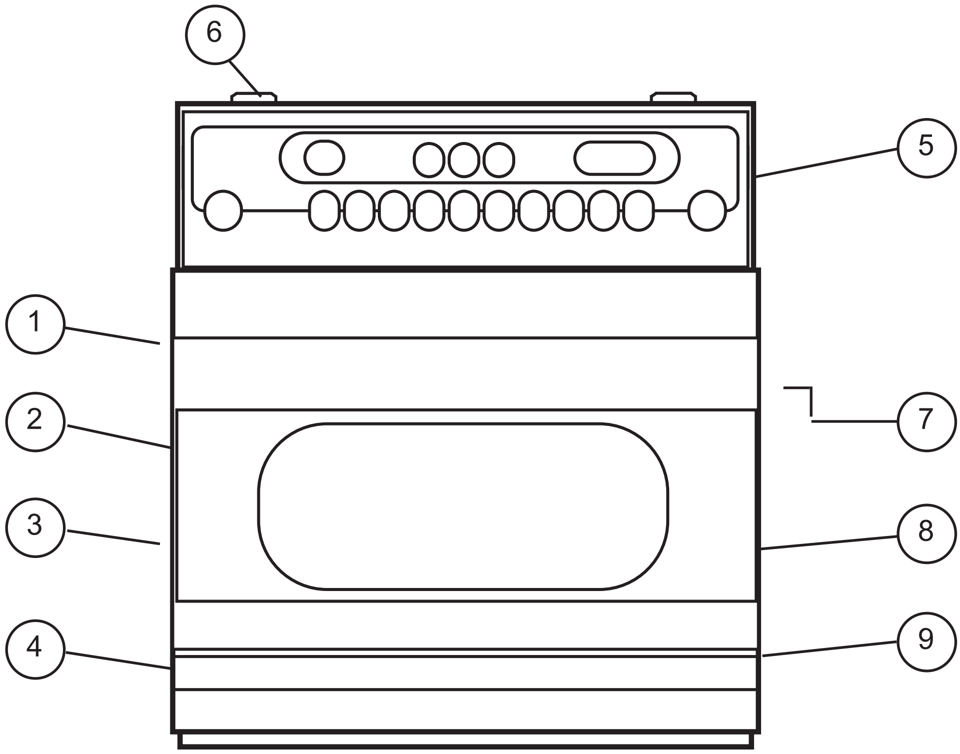
  Hierbei handelt es sich nur um eine Möglichkeit des Multistufen-Programms, die eingegeben und gespeichert werden kann.



Die in dieser Anleitung aufgeführten Anweisungen sind dazu gedacht, die Sicherheit und lange Lebensdauer Ihres Mikrowellenherdes zu gewährleisten.

Es ist wichtig, dass das Personal, das mit dem Herd arbeiten wird, zuvor komplett in dessen Umgang eingeführt wird.

HAUPTMERKMALE



1 **LUFTABZÜGE**
Diese Abzugsöffnungen an den Seitenwänden und der Rückwand dienen zum Entweichen der Luft, die zur Kühlung von Innenbauteilen benutzt wurde. Die Mikrowellenenergie kann darüber nicht in die Umwelt gelangen. Sie dürfen nicht blockiert werden.

2 **GARRAUM DES HERDES**
Der Garraum besteht hauptsächlich aus Edelstahl. Er muss immer sauber gehalten werden (siehe REINIGUNG).

3 **LUFTEINLASSFILTER (HINTEN)**
Sie befinden sich an der Rückwand. Sie sind Teil des Ventilationssystems und dürfen nicht blockiert werden. Sie sollten täglich gereinigt werden.

4 **TÜRGRIFF**
Am unteren Ende der Tür.

5 **BEDIENFELD**
Siehe Seite 39

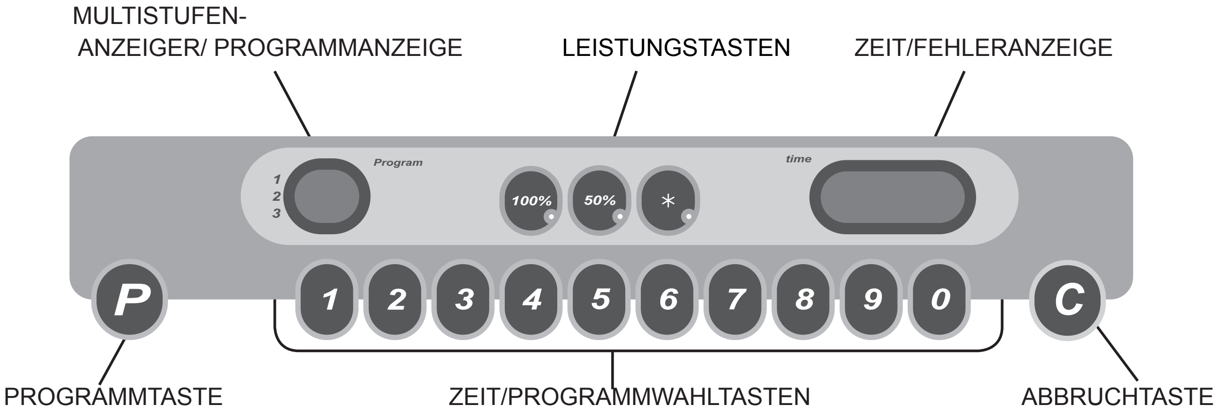
6 **EIN/AUS-SCHALTER**
Wenn EINgeschaltet, leuchtet das Bedienfeld. Das Gebläse- und Ventilationssystem ist dann ebenfalls in Betrieb.

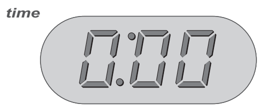
7 **LEISTUNGSSCHILD**
Es befindet sich an der Rückwand und gibt die Seriennummer, den Modelltyp, die elektrischen Daten und Merrychefs Adresse und Telefonnummer an.

8 **TÜR**
Hierbei handelt es sich um eine hochpräzis hergestellte Energiebarriere mit drei Mikrowellen-Sicherheitsverriegelung. Sie muss immer sauber gehalten werden (siehe Abschnitt REINIGUNG).

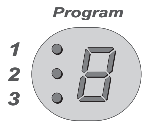
9 **TÜRDICHTUNGEN**
Dadurch wird eine dichte Abdichtung um die Tür sichergestellt. Sie sollten sauber gehalten und regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen geprüft werden. Beim ersten Anzeichen von Abnutzung sollten sie durch einen zugelassenen Kundendiensttechniker ersetzt werden.

BEDIENFELD





ZEIT/FEHLERANZEIGE



PROGRAMMANZEIGE
MULTISTUFENANZEIGER

PROGRAMMANZEIGE/MULTISTUFENANZEIGER
Die Programmanzeige zeigt die gewählte Programmnummer an. ‘P’ zeigt Programmierungsstufen bei einem Multistufen-Programm an.

LEISTUNGSTASTE (nur Microcook HD)
Mit den Leistungstasten sind 100% oder 50% Mikrowellenleistung oder eine Auftaufunktion wählbar. Verwendung wird durch ein Lämpchen angezeigt. (Diese Tasten sind bei Microcook HDV Modellen frei.)

ZEITANZEIGE & FEHLERANZEIGE
Zeigt die in Minuten und Sekunden eingestellte Zeit an und zählt während eines Kochvorgangs in Schritten von 1 Sekunde absteigend. Zeigt auch Fehlermeldungen an. (Siehe PROBLEMBEHANDLUNG)

ABBRUCH/ ABFRAGE ‘C’ TASTE
Bricht alle zeitgesteuerten Kochvorgänge und vorprogrammierten Abläufe ab und stoppt die Mikrowellenenergie. Diese Taste bricht auch alle Fehlbedienungen ab. Mit ihr können keine Programme gelöscht werden. Sie kann auch zur Anzeige der Details gespeicherter Programme benutzt werden. (siehe ABFRAGE-Funktion)

ZEIT/PROGRAMMWAHLTASTEN
Diese Tasten werden zur Einstellung der Kochzeit in Schritten von 1 Sekunde bis zum Maximum von 30 Minuten benutzt.
Sie werden auch für die Programme von 1-9 benutzt.

PROGRAMMTASTE
Startet Multistufenkochprogramm und ermöglicht die Programmierung voreingestellter Tasten.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN: MANUELLER MODUS (Microcook HD Modelle)

Der Herd kann im manuellen oder programmierten Modus betrieben werden. Vor Benutzung des programmierten Betriebs ist es wichtig, sich mit dem manuellen Modus bekannt zu machen.

WARNUNG:
MIKROWELLENENERGIE NICHT BEI LEEREM HERD BENUTZEN
DEN HERD NICHT BENUTZTEN, WENN KEINE SAUBEREN LUFTFILTER EINGESETZT SIND
Um sich an die Bedientasten zu gewöhnen, vor der Bedienung eine Schüssel mit etwa 1,5 Liter Wasser in den Herd stellen.

1 Das Gargut in den Herd stellen und die Tür schließen.

2 Die gewünschte Kochzeit durch Drücken der nummerischen ZEITWAHLTASTEN einstellen.

Beispiel: *2 Minuten 35 Sekunden*

Es werden nur gültige Zeiten, also Minuten und Sekunden, akzeptiert.
z. B. 1 Minute 1 Sekunde *nicht 61 Sek.*



3 Zum Kochen des Garguts eine der LEISTUNGSTASTEN, entweder 100%, 50% oder Auftaustufe, drücken.
Die LED-Diode in der gewählten Taste leuchtet auf.



4 Der Timer wird jetzt absteigend zählen. Wenn die Zeitzählung Null erreicht, öffnet sich die Tür automatisch. Das Gargut aus dem Garraum nehmen.

Hinweis:
Die automatisch aufspringende Tür ist nicht Bestandteil der Microcook HD & HDV 1025 Modelle.
Am Ende eines Programms ertönt ein deutliches Signal. Die Tür dieser Modelle muss dann manuell geöffnet werden.

5 Das Gargut mit einem Temperaturfühler prüfen, um sicherzustellen, dass die erforderliche Kerntemperatur erreicht wurde. Falls nötig, das Gargut wieder zurückstellen und noch etwas länger kochen.

MAXIMALZEIT
Die eingestellte Zeit darf 9 Minuten 59 Sekunden nicht überschreiten. Die Gesamtkoch-zeit für mehrere Lebensmittel darf 30 Minuten nicht überschreiten.
(Wenn 30 Minuten überschritten werden, erscheint der Fehlercode E:3 im Anzeigefeld.)

ANHALTEN DES KOCHVORGANGS
Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der ABBRUCHTASTE angehalten und abgebrochen werden.



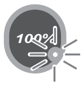
PAUSE
Der Vorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden.
Wird die Tür geöffnet, bleibt der Timer an diesem Punkt stehen und das Lämpchen in der entsprechenden LEISTUNGSTASTE (Mikrowelle oder Heißluft) wird blinken, um das unterbrochene Programm anzuzeigen.
ZUM FORTSETZEN des Programms Tür schließen. Es ertönt ein Warnton, um an das Drücken einer beliebigen Leistungstaste zum erneuten Starten des Timers zu erinnern.

'STAND-BY'-FUNKTION
Um Energie zu sparen und die Lebensdauer der Bauteile zu verlängern, schaltet der Herd auf 'Stand-by'-Modus, wenn er etwa 5 Minuten lang nicht benutzt wird. Die Garraumbeleuchtung geht aus, das Gebläse stoppt und die Anzeigen werden schwächer. Einfach eine Taste drücken, um den Herd erneut zu starten.

PAUSE-FUNKTION

Ein Kochvorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Diese Funktion ist dazu geeignet, wenn gerührt oder umpositioniert werden muss oder während eines Erwärmungsvorgangs Temperaturmessungen erforderlich sind.

Wird die Tür geöffnet, bleibt der Timer an diesem Punkt stehen und das Lämpchen in der entsprechenden Leistungstaste wird blinken, um das unterbrochene Programm anzuzeigen.



ZUM FORTSETZEN

Zum Fortsetzen des Vorgangs oder Programms Tür schließen und eine beliebige LEISTUNGSTASTE zum erneuten Starten des Timers drücken.



KOCHEN MEHRERER LEBENSMITTEL

Zwei oder drei Lebensmittel kochen länger als ein einzelnes Gargut. Die erforderliche Kochzeit ist jedoch nicht einfach zwei- oder dreimal so lang. Es wird ein Multiplikationsfaktor benutzt, der die Anzahl der zu kochenden Lebensmittel und das Niveau der anzuwendenden Mikrowellenenergie berücksichtigt.

Wurde das Programm für ein einzelnes Gargut gespeichert, ermöglicht es die Einrichtung zum KOCHEN MEHRERER LEBENSMITTEL, dass dieses Programm für zwei oder drei Lebensmittel derselben Art benutzt werden kann. Die Lebensmittel werden einfach in den Herd gestellt. Dann wird die Anzahl der Lebensmittel eingegeben (z. B. 2 oder 3), die Programmtaste gedrückt und das Programm eingegeben. Die für den Kochvorgang benötigte Zeit wird automatisch errechnet und der Kochvorgang beginnt.

Diese Funktion ist als Hilfe für das Kochen mehrerer Lebensmittel gedacht. Es ist jedoch ratsam, zu prüfen, ob die erforderliche Kerntemperatur erreicht wurde. Falls nötig, das Gargut wieder zurückstellen und noch etwas länger kochen.

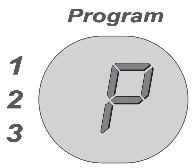
PROGRAMMIERUNG DER NUMMERNTASTEN (0-9)

Das Vorprogrammieren ermöglicht es, dass sich wiederholende Kochvorgänge zur einfachen Anwendung gespeichert werden können.
Jedes Programm kann sich aus bis zu drei Stufen zusammensetzen, wodurch bei jeder Stufe eine unabhängige Kontrolle der Zeit dieser Stufe und des Niveaus der Mikrowellenleistung möglich ist. Diese Programme sollten jedoch mit Vorsicht benutzt werden, denn wenn die zu kochenden Lebensmittel ein unterschiedliches Gewicht oder eine andere Dichte haben, können eventuell gute Ergebnisse und, noch wichtiger, ein gleichmäßig gekochtes Essen nicht erreicht werden. Es ist daher wichtig, dass alle zum Verzehr vorbereiteten Lebensmittel auf Erreichen der Kerntemperaturen kontrolliert werden.
(Hinweis: Modell HD1025 hat nur ein Einstufen-Programm)

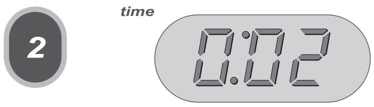
Mehrfaches Ausprobieren ist notwendig, um das richtige Programm für ein bestimmtes Produkt festzulegen.

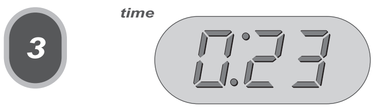
1 Die PROGRAMMTASTE gedrückt halten, bis ein blinkendes ‘P’ in der PROGRAMMANZEIGE erscheint.

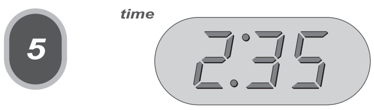




2 Gewünschte Kochzeit durch Drücken der ZEITWAHLTASTEN eingeben. (Der Doppelpunkt der Anzeige blinkt, um zur Zeiteingabe aufzufordern.)
Es werden nur gültige Zeiten, also Minuten und Sekunden, akzeptiert. z. B. 1 Minute 1 Sekunde *nicht 61 Sek.*







3 Die Leistungseinstellung durch Drücken einer der LEISTUNGSTASTEN, 100%, 75%, 50% oder Auftaustufe, wählen.
Die LED-Diode in der gewählten Taste leuchtet auf.



Speichern eines Einstufen-Programms

Die gewünschte Nummerntaste drücken.
Beispiel: Stufe 1 gespeichert als Programm 8



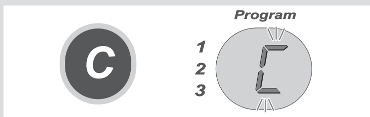
Die Details des Programms werden für einen Moment angezeigt, während das Programm gespeichert wird.

Speichern eines Multistufen-Programms
Nach den Schritten 1-3 für jede Kochstufe vorgehen und nach Ab-schluss die PROGRAMMTASTE drücken, um eine zweite und dritte Kochstufe ins Programm einzugeben. Die erforderliche Nummerntaste zum Speichern des Programms drücken.

Beispiel: Stufe 1, Stufe 2, Stufe 3 gespeichert als Programm 8



ABFRAGE-FUNKTION
Um Programmdetails erneut anzusehen, die ABFRAGE-Funktion benutzen.
ABBRUCH gedrückt halten, bis ein blinkendes ‘C’ in der Programmanzeige erscheint.



Die Nummerntaste für das zu prüfende Programm drücken; die Details werden angezeigt. Wir empfehlen, dass Sie sich eine Notiz der Programminstruktionen für späteren Gebrauch aufbewahren.

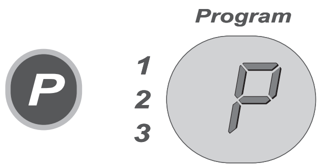
ABLAUF EINES PROGRAMMS

Verwendung der Nummerntasten zum Ablauf eines Programms

Die Programme 0 bis 9 können mit den Nummerntasten wieder aufgerufen werden.
Um diese Programme zu aktivieren, sind folgende Schritte zu beachten.

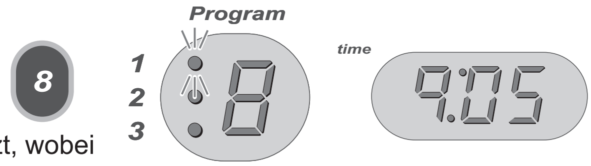
1 Das Gargut in die Mitte des Herdes stellen und die Tür schließen.

2 PROGRAMMTASTE drücken; ‘P’ erscheint in der PROGRAMMANZEIGE.
(Nur bei Microcook HD Modellen)



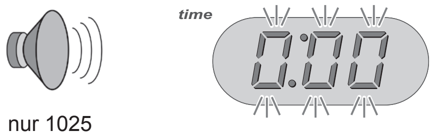
3 Die gewünschte Nummerntaste drücken (0-9).
Die Programmnummer und die Gesamtkochzeit erscheinen auf der Anzeige. Der Anzeiger für die erste Stufe leuchtet auf.
(nicht bei 1025).

Beispiel: Programm 8



Das Programm läuft jetzt, wobei die **gesamte Restzeit** auf der Anzeige absteigend gezählt wird.

Wenn die Zeitanzeige “0:00” erreicht hat, springt die Herdtür auf.
(Tür bei 1025 manuell öffnen.)



nur 1025

4 Die Tür öffnen und das Gargut mit ausreichender Vorsicht herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Um sicherzustellen, dass die erforderliche Kerntemperatur erreicht wurde, das Gargut vor dem Verzehr mit einem Temperaturfühler testen. Falls nötig, das Gargut wieder in den Herd stellen und noch etwas länger kochen, um die erforderliche Kerntemperatur zu erreichen.

ANHALTEN DES KOCHVORGANGS
Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der ABBRUCHTASTE angehalten und abgebrochen werden.



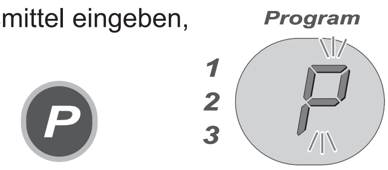
PAUSE
Der Vorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden.
Wird die Tür geöffnet, bleibt der Timer an diesem Punkt stehen und das Lämpchen in der entsprechenden LEISTUNGSTASTE (Mikrowelle oder Konvektion) wird blinken, um das unterbrochene Programm anzuzeigen.
ZUM FORTSETZEN des Programms Tür schließen.
Es ertönt ein Warnton, um an das Drücken einer beliebigen Leistungstaste zum erneuten Starten des Timers zu erinnern.

Um ein Programm erneut anzusehen, die ABFRAGE-Funktion benutzen.

KOCHEN MEHRERER LEBENSMITTEL (Nicht bei HD1025 Modellen)
Mit dieser Funktion wird die für zwei oder drei Lebensmittel benötigte Kochzeit automatisch berechnet, wenn ein programmierter Kochvorgang benutzt wird.

1 Die Anzahl der zu kochenden Lebensmittel eingeben, z. B. 2 oder 3.

2 Die Programmtaste drücken. Es erscheint ein ‘P’ in der Programmanzeige.



3 Die gewünschte Programmwahltaste drücken. Die erforderliche Kochzeit wird berechnet und der Kochvorgang beginnt.

4 Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, das Gargut vor dem Servieren mit einem Temperaturfühler testen. Falls nötig, das Gargut wieder in den Herd stellen und noch etwas länger kochen, um die erforderliche Kerntemperatur zu erreichen.

REINIGUNG

Damit der Herd mit optimaler Leistung arbeiten kann, müssen Garraum, Tür und Luftfilter sauber gehalten werden.

Eine tägliche Reinigungsroutine stellt sicher, dass die geforderten Hygienestandards erfüllt werden und trägt dazu bei, die Arbeitsleistung des Herdes beizubehalten und zu verlängern.
Die SICHERHEITSINSTRUKTIONEN zu Beginn dieser Anleitung beachten.

- **Stromzufuhr IMMER ausschalten.**
- **Falls nötig, verschüttetes Essen mit Wegwerfpapiertüchern auswischen.**
- **NIEMALS Stahlwolle, Messer oder raue Scheuermittel an irgendeinem Teil des Herdes benutzen.**

Wie bei allen Elektorgeräten, sollten auch hier die elektrischen Anschlüsse regelmäßig kontrolliert werden.

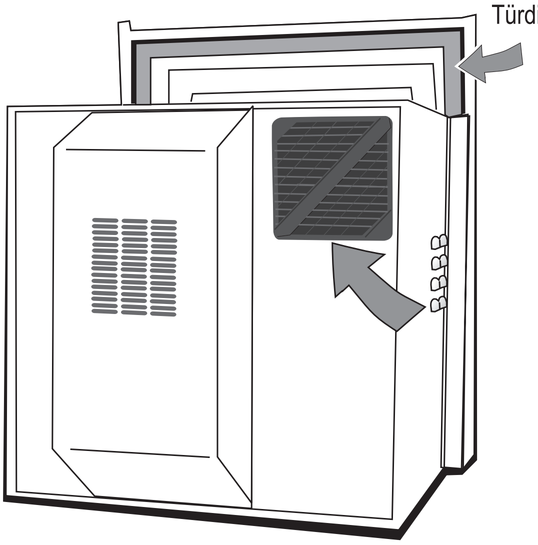
Fehler, die durch Nachlässigkeit oder Missbrauch entstehen, einschließlich der Benutzung ohne saubere, korrekt angebrachte Filter, werden nicht durch die Garantie abgedeckt. Besuche des Kundendienstes aufgrund solcher Fehler sind gebührenpflichtig.

Reinigung der Luftfilter

1 Die Luftfilterabdeckung vorsichtig vom oberen Bereich der Rückwand entfernen.

2 In sauberer, warmer Seifenlauge reinigen, ausspülen und trockentupfen. Wieder einsetzten.

DEN HERD NICHT BENUTZEN, WENN KEINE SAUBEREN LUFTFILTER EINGESETZT SIND.



Reinigung der Tür

1. Die Tür hochschieben und aus den Rillen ziehen.
2. Tür und Dichtungen mit einem feuchten Tuch abwischen.
   TÜR NIEMALS IN WASSER EINTAUCHEN.
3. Tür und Dichtungen auf Anzeichen von Verschleiß und Beschädigungen überprüfen.
   Siehe SICHERHEITSINSTRUKTIONEN
4. Tür mit beiden Händen in die Rillen stecken und fest herunterschieben.

Reinigung des Garraumes

1. Die Seiten und den Boden des Garraumes mit einem feuchten Tuch abwaschen.

2. Die Decke sanft reinigen. **Darauf achten, nicht nach oben zu drücken, da dies die eingebauten Reflektorflügel beschädigen könnte.**

Reinigung des Bedienfelds und äußerer Oberflächen

Regelmäßig mit einem feuchten Tuch abwaschen.

Tipps bei hartnäckigen Flecken im Garraum

1 Einen Behälter mit Wasser (1,5 Liter) in die Mitte des Garraums stellen.

2 Timer auf 9 Minuten einstellen.

3 Mikrowellenleistung auf 100% einstellen.

4 Am Ende des Dampfvorgangs Garraum mit sauberem Tuch auswischen.

PROBLEMBEHANDLUNG

Fehlercodeanzeige

Der Herd zeigt einige der am häufigsten auftretenden Probleme durch Aufblinken einer Fehlermeldung im Feld der Zeitanzeige an.

Fehlercodeanzeige	Fehler	Empfohlene Behebung
E1	Tür nicht ganz geschlossen. Möglicher elektrischer Defekt. Herd ist überhitzt.	Tür ganz schließen. Merrychef Kundendienstabt. anrufen. Luftfilter und Gebläse reinigen. Herd eingeschaltet lassen, 4-5 Minuten lang nicht kochen.
E3	Es wurde keine Zeit eingegeben. Ungültige Zeit wurde eingestellt, z. B. 61Sek. Die für mehrere Lebensmittel erforderliche Kochzeit überschreitet 30 Minuten.	Zeit eingeben. Zeit in korrektem Format 1:01 einstellen. Ein Lebensmittel herausnehmen und erneut versuchen.
	Anzeige zeigt 0:00 an, aber die Garraumleuchte und die Kühlgebläse funktionieren nicht. Bedienfeldleuchten funktionieren nicht, wenn der Herd am Stromkreis angeschlossen ist.	Herd stellte sich auf ‘Stand-by’-Modus, beliebige Taste zum erneuten Start drücken. 1. Prüfen, ob der Herd an Stromkreis angeschlossen ist. 2. Prüfen, ob elektrische Sicherung den richtigen Wert hat und in Ordnung ist. 3. Merrychef Kundendienstabt. anrufen.

Bitte beachten: Wartungen oder Reparaturen sollten nur von zugelassenem Kundendiensttechniker ausgeführt werden .

Technische Daten

	Höhe (mm)	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Gewicht (kg)	Mikrowellen-ausgangsleistung (Watt)
Microcook HD & HDV 1025	489	500	425	40	1025
Microcook HD & HDV 1425				42,5	1425
Microcook HD & HDV 1725	489	500	500	42,5	1725
Microcook HD & HDV 1925				42,5	1925
Microcook Gastronorm	489	650	500	42,5	2025
Vom Hersteller empfohlene Abstände	50	50* beide Seiten	50		*Bei 2 Herden nebeneinander beträgt der Abstand 100mm.

Stromzufuhr: Siehe Leistungsschild auf der Rückwand des Herdes

Dieses Gerät erfüllt die folgenden EG-Richtlinien:
EMC 89/336 EWG
LVD 73/23 EWG

CE

Merrychef behält sich das Recht vor, Daten ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

KUNDENDIENST / TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG

Wenden Sie sich bei Fragen zum Kundendienst und zur technischen Unterstützung bitte an Ihren Merrychef Lieferanten.

Sollte Ihnen im Land, in dem Sie das Gerät kauften, nicht geholfen werden können, wenden Sie sich an Merrychef:

Tel: +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com

ÍNDICE

Merrychef
Station Road West
Ash Vale
Aldershot
Hampshire GU12 5XA

Phone: +44 (0) 1252 371000
Fax: +44 (0) 1252 371007
e-mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com

Aviso a los usuarios: las tareas de mantenimiento y resparaciones deben ser llevadas a cabo por un técnico del servicio técnico de MerryChef, y sólo se utilizarán piezas de recambio exclusivas de Merrychef. Merrychef no se hace responsable de ningún producto que se haya instalado, ajustado u operado incorrectamente; o no se haya mantenido de acuerdo con los códigos nacionales o locales, o bien con las instrucciones que acompañan al producto. Asimismo, no asumiremos responsabilidades por ningún tipo de producto que tenga el número de serie borrado, destruido o extraido, o que haya sido modificado o reparado con piezas no autorizadas o por técnicos no autorizados. En la última página de este manual econtrará una lista con los nombres de los técnicos autorizados. La información que contiene el presente manual (incluidos el diseño y los detalles técnicos de las piezas) pueden ser sustituidos y están sujetos a cambios sin previo aviso.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. NO UTILIZAR el horno si está vacío, sin alimentos o líquido dentro, ya que puede sobrecalentarse y causar perjuicios.
2. NUNCA debe retirarse la parte exterior del horno.
3. NUNCA debe retirarse ninguna parte interna fija del horno.
4. NUNCA debe tratarse de forzar el panel de control, la puerta, las juntas, o cualquier otra parte del horno.
5. NO DEBEN obstruirse los respiraderos/ filtros de ventilación ni la salida de vapor.
6. NUNCA deben colgarse paños de cocina o trapos en ninguna parte del horno.
7. Si las juntas de las puertas están rotas, un técnico autorizado debe reparar el horno.
8. Toda la tarea de mantenimiento y reparación debe llevarse a cabo por un técnico autorizado.
9. Si el cable de alimentación está estropeado de cualquier forma un técnico autorizado DEBE reemplazarlo.
10. Al manejar líquidos, alimentos, y recipientes calientes, debe prestarse cuidado para evitar escaldaduras y quemaduras.
11. Al calentar liquidos, los contenidos deben removerse antes de calentarse a fin de evitar una ebullición eruptiva.
12. Los biberones y los potitos de los bebés deben calentarse abiertos, y antes de la consumición deben removerse o agitarse los contenidos y debe comprobarse la temperatura, a fin de evitar quemaduras.
13. El horno no debe utilzarse nunca para calentar alcohol, p.ej: coñac, ron etc. También, los alimentos que contienen alcohol, tal como el pudín de Navidad, tienen más facilidad de prenderse fuego si se sobrecalientan.
14. No intentar nunca freír en el horno.

SUMINISTRO ELÉCTRICO

ADVERTENCIA

Este aparato debe conectarse a tierra. Si no se hace así puede causar un electrochoque y la muerte.

El horno debe ser instalado por un electricista calificado y autorizado.

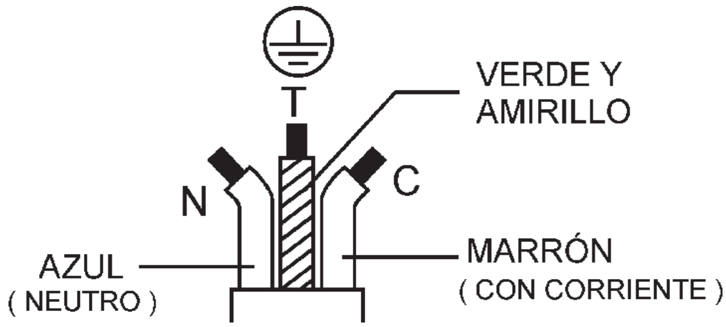
A fin de permitir el aislamiento de este aparato, el enchufe de la red debe situarse en un lugar donde sea fácilmete accesible

La instalación de los cables (el cableado o la toma de corriente) debe estar de acuerdo con las reglamentaciones y normas de seguridad actuales del IEE. El conductor del suministro eléctrico se encuentra en la parte posterior del horno.

Si tiene alguna duda sobre su suministro eléctrico, pida consejo a un electricista calificado y autorizado.

Es esencial que el suministro de la red esté instalado adecuadamente y conectado a tierra. Debería estar alimentado desde un circuito que sea adecuado para electrodomésticos de potencia muy alta y es importante que este circuito no esté sobrecargado.

Todos los modelos del Reino Unido se suministran equipados con un enchufe moldeado de 13A homologado, BS1363. Recomendamos firmemente que este enchufe no se retire nunca. Sin embargo, ciertos establecimientos pueden necesitar que esté equipado con un enchufe diferente. En este caso, deben observarse las siguientes instrucciones de cables.



Los establecimientos con cortacircuitos estándar (Tipo ‘B’) son susceptibles a las ‘sobretensiones’ que ocurren al poner en marcha congeladores, frigoríficos y otro material de equipamiento, incluyendo los hornos microondas. Por esto, recomendamos firmemente que la instalación de cada horno se equipe con un cortacircuitos aparte, de Tipo ‘C’ (diseñado específicamente para este tipo de material).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA

1. Lea este manual antes de utilizar el horno.
2. Como ocurre con todos los electrodomésticos, es aconsejable que se revisen las conexiones eléctricas periódicamente.
3. El interior del horno y las juntas de la puerta deben limpiarse con frecuencia, siguiendo las instrucciones descritas en el apartado de LIMPIEZA.
4. No necesita apagar el horno después de cada función, pero acuérdese de apagarlo al final del día o del periodo de funcionamiento.
5. La energía del microondas no debe utilizarse para secar paños ni para calentar los platos.
6. Como ocurre con cualquier aparato de cocina, debe prestarse atención para evitar la combustión de los artículos que hay dentro del horno.

Si observa humo:

- Apáguelo
- Aíslelo del suministro eléctrico
- Mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas

7. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la comida está colacada en el centro de la cavidad .
8. Al utilizar la función de microondas solamente, tape la comida para evitar que salpique por las paredes de la cavidad.
9. La comida en recipientes combustibles de plástico o de papel sólo debe utilizarse en la función de microondas solamente y debe comprobarse con frecuencia para evitar la posibilidad de ignición.
10. Los artículos deben estar **destapados** al utilizar las funciones de convección y combinación.
11. No deben calentarse huevos crudos ni huevos duros con la función microondas o combinación, ya que pueden explotar.
12. Los alimentos con piel, p.ej: patatas, manzanas, embutidos etc. deben pelarse antes de ser calentados.
13. La comida no debe calentarse en un recipiente completamente precintado, ya que la acumulación de vapor puede hacerlo explotar.
14. El exceso de grasa debe retirarse durante el ‘asado’ y antes de levantar los recipientes pesados del horno.
15. En el caso de que se rompa el cristal o se haga pedazos dentro del horno, asegúrese de que la comida está completamente libre de partículas de vidrio. Si tiene alguna duda, deshágase de cualquier alimento que estaba en el horno en el momento de la rotura.
16. NO INTENTE hacer funcionar el horno con: un objeto trapado en la puerta, la puerta que no se cierra bien, o si la puerta, la bisagra, el pestillo o la superficie de precinto están rotas, o sin comida en el horno.

INSTALACIÓN

Retire el material de embalaje y el plástico protector del horno.

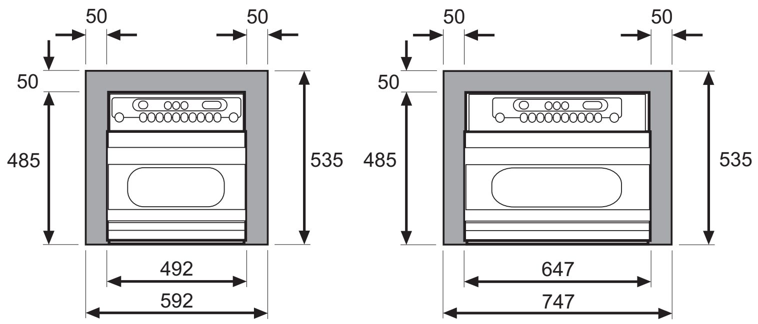
Compruebe si hay señales obvias de averías debido al transporte. Si es necesario, informe al proveedor INMEDIATAMENTE.

Observación:
La toma de aire se encuentra bajo cada lateral del horno y en la parte trasera. Incluso con el espacio que se ha especificado más abajo, es importante que la corriente de aire sea tan fría como sea posible y que el horno no esté pre-calentado por otros aparatos tal como freidoras, parrillas y planchas, ya que esto deteriorará su duración y rendimiento.

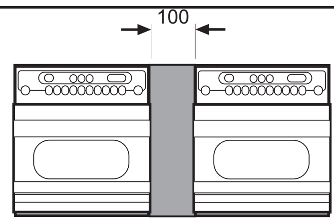
UBICACIÓN Y COLOCACIÓN

Elija un emplazamiento lejos de las fuentes de calor principales.
NO LO COLOQUE de tal modo que le llegue aire caliente de freidoras, parrillas, planchas, etc.
Si el horno está cerca de una cocina eléctrica o de gas, se debe poner una pantalla térmica a la altura del horno.

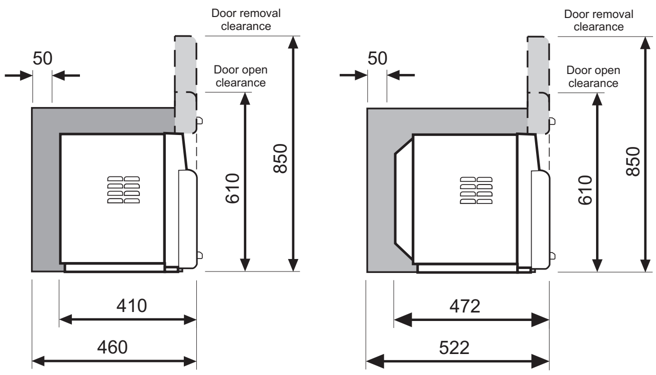
Observe el espacio mínimo recomendado necesario para el flujo de aire



Modelo Microcook HD2025



Observe el espacio mínimo recomendado necesario para la corriente de aire



Modelo Microcook HD1025 & HDV1025

ADVERTENCIA:
Compruebe que los FILTROS DE AIRE están en su sitio antes del funcionamiento (consulte el apartado de las características principales)

Coloque el horno en una superficie plana que esté NIVELADA y sea SÓLIDA y ESTABLE.
Deje un espacio mínimo de 50mm en la parte trasera, superior y en cada lateral para permitir que el aire circule libremente.
La toma de aire se encuentra bajo cada lateral y en la parte trasera del horno. Incluso con el espacio que se ha especificado más arriba, es importanate que la corriente de aire sea tan fría como sea posible y que el horno no esté pre-calentado por otros aparatos tal como freidoras, parrillas o planchas.
Deje un espacio mínimo de 50mm encima del horno para que el aire caliente pueda escapar.
Deje un espacio suficiente para que la puerta pueda abrirse completamente hacia arriba.
No pegue etiquetas / adhesivos al horno distintos a aquellos que le proporciona el fabricante

UTENSILIOS DE COCINA APROPIADOS

Se deberían consultar las instrucciones del fabricante para determinar la conveniencia de recipientes o utensilios en particular utilizando cada una de las funciones de cocción.

La siguiente tabla proporciona pautas generales:

	microondas solamente	
Recipientes resistentes al calor		
Vidrio templado Vitrocerámica Barro (*porcelana, vajilla, loza etc.)*	✓ ✓ ✓	No utilice artículos con decoración metálica.
Bandejas de metal	✗	No utilice artículos de metal.
Recipientes de plástico		
Recipientes de plástico, rígidos, útiles para la cocción	✓	Los recipientes de plástico para ir tanto al horno como al microondas (hasta ciertas temperaturas) están ahora disponibles. Compruebe las instrucciones del fabricante antes de la utilización.
Desechables		
Combustibles (papel, cartón, etc)	✓	
El plástico transparente apropiado para microondas	✓	El plástico transparente no debe entrar en contacto con la comida.
Otros utensilios		
Cierres de alambre o plástico para bolsas Cubertería Sensores de temperatura	✗ ✗ ✗	No debe dejarse ningún utensilio de cocina dentro de la comida cuando ésta se está cocinando

INTRODUCCIÓN

Esperamos que disfrute utilizando este avanzado horno a alta velocidad que ha sido diseñado para conseguir resultados de comida de alta calidad con tiempos de cocción rápidos.

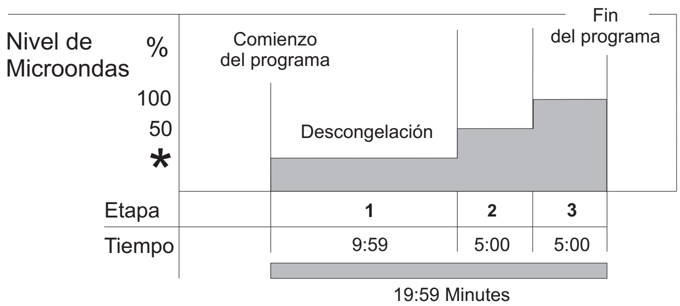
Hay muchas características avanzadas en este producto que están descritas más abajo y nos gustaría preguntar a todos los operarios que leyeran atentamente las instrucciones que se dan en los próximos apartados. En particular, se DEBE prestar mucha atención a las instrucciones de seguridad e instalación.

Características principales:

- **Programas**
  El horno puede pre-programarse para permitir que hasta 10 programas de cocción repetitivos (tiempo y potencia) sean convenientemente seleccionados y activados.

- **Programa de varias etapas**
  Cada programa puede tener hasta 3 etapas, permitiendo un control independiente del tiempo de la etapa y del nivel de potencia.
  Se muestra un programa típico de 3 etapas:
  Etapa 1: Descongele durante 9 minutos 59 segundos como máximo
  Etapa 2: La potencia del microondas aumenta al 50% durante 5 minutos
  Etapa 3: La potencia aumenta al 100% durante los últimos 5 minutos.

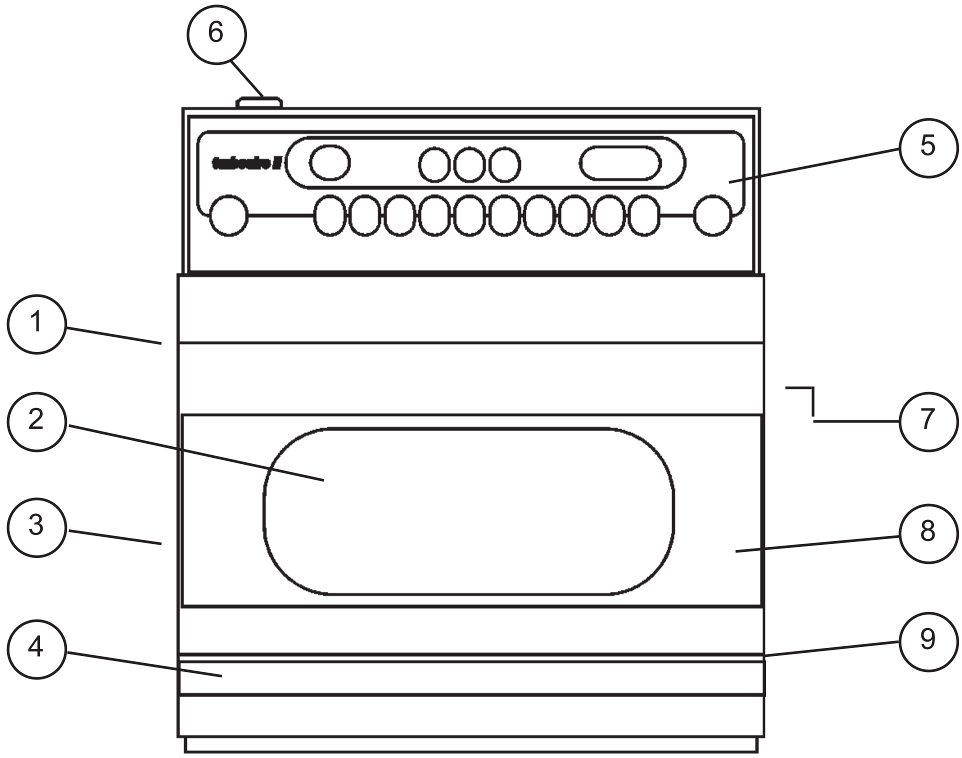
  Ésta es sólo una posibilidad de un programa de varias etapas que puede crearse y guardarse.



Las instrucciones que se explican en esta guía están diseñadas con el propósito de asegurar la seguridad y la larga duración de su horno microondas.

Es importante que todo el personal esté bien capacitado antes de utilizar el horno.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES



1 **SALIDAS DE AIRE**
Estos respiraderos en los paneles laterales y posterior permiten que salga el aire que se ha utilizado para enfriar los componentes internos. No permitirán que la energía del microondas salga en el ambiente. No deben obstruirse.

2 **CAVIDAD DEL HORNO**
La cavidad está fabricada principalmente con acero inoxidable. Debe mantenerse limpia (consulte el apartado de LIMPIEZA).

3 **FILTRO DE ENTRADA DE AIRE (EN LA PARTE TRASERA)**
Situado en el panel posterior. Éste forma parte del sistema de ventilación. No debe obstruirse y debe mantenerse limpio a diario.

4 **MANILLA DE LA PUERTA**
En la arista más inferior de la puerta

5 **PANEL DE CONTROL**
Véase la página 54.

6 **CONMUTADOR DE ENCENDIDO/APAGADO**
Al estar en marcha, el panel de control se iluminará. El ventilador y sistema de ventilación estarán también en marcha.

7 **PLACA DE DATOS DE SERVICIO**
Se encuentra en el panel posterior, indica el número de serie, el tipo de modelo, especificaciones eléctricas y la direccón y número de teléfono de Merrychef.

PUERTA
8 Es una barrera de energía hecha a precisión con tres cierres de seguridad del microondas. Debe mantenerse limpia (consulte el apartado de LIMPIEZA).

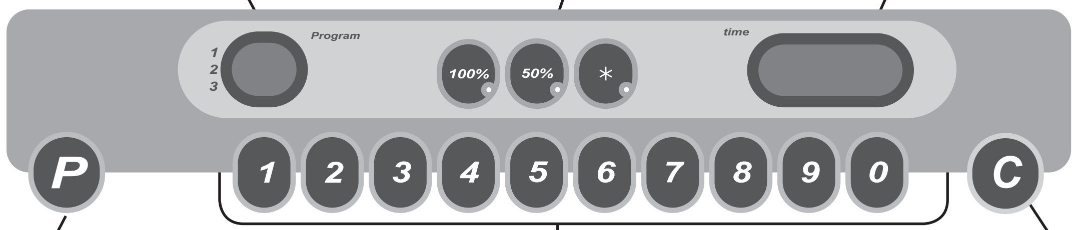
JUNTAS DE ESTANQUIDAD DE LA PUERTA
Éstas aseguran un cierre ajustado alrededor de la
9 puerta. Deben mantenerse limpias y comprobarse con regularidad por si se observan señales de avería. A la primera señal de desgaste, un técnico de mantenimiento autorizado debe reemplazarlas .

PANEL DE CONTROL

INDICADOR DE VARIAS ETAPAS/ VISUALIZADOR DE PROGRAMAS

BOTONES DE POTENCIA

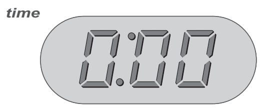
VISUALIZADOR DEL TIEMPO/DE ERRORES

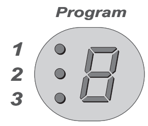


BOTÓN DE PROGRAMACIÓN

BOTONES DE SELECCIÓN DEL TIEMPO/ DE LOS PROGRAMAS

BOTÓN DE CANCELACIÓN





VISUALIZADOR DEL TIEMPO/ DE ERRORES

VISUALIZADOR DE PROGRAMAS
INDICADOR DE VARIAS ETAPAS

VISUALIZADOR DE PROGRAMAS/INDICADOR DE VARIAS ETAPAS
El visualizador de programas indica el número de programa seleccionado. 'P' indica la etapa de programación en un programa de varias etapas.
BOTÓN DE POTENCIA (sólo en el modelo Microcook HD) Los botones de potencia seleccionan la potencia del microondas 100%, 50% o la opción de descongelación. Una luz indicará cuándo están en uso.
(Los modelos Microcook HDV no tienen estos botones.)

VISUALIZADOR DEL TIEMPO Y VISUALIZADOR DE ERRORES
Muestra el tiempo en minutos y segundos y cuenta atrás de segundo en segundo durante un ciclo de cocción. También indica mensajes de error.
(Consulte el apartado de RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS)

BOTÓN DE CANCELACIÓN/ RELLAMADA 'C'
Cancela todos los ciclos de cocción programados y las operaciones pre-programadas y detiene la energía del microondas. Este botón anulará también cualquier operación incorrecta. No borrará los programas. Puede utilizarse también para ver los detalles de los programas guardados. (Consulte el apartado de RELLAMADA)
BOTONES DE SELECCIÓN DEL TIEMPO/DE LOS PROGRAMAS
Estos botones se utilizan para establecer el tiempo de cocción de segundo en segundo hasta un máximo de 30 minutos.
También se utilizan para seleccionar los programas del 1 al 9.
BOTÓN DE PROGRAMACIÓN
Activa la cocción en varias etapas y permite la programación de los botones de preselección .

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO : MODO MANUAL (Modelos Microcook)

El horno puede funcionar en modo manual o programado. Es importante primero entender el modo manual antes de tratar de hacer funcionar el programa.

ADVERTENCIA:
NO HAGA FUNCIONAR EL HORNO MICROONDAS CUANDO ESTÁ VACÍO
NO UTILICE EL HORNO SIN LOS FILTROS DE AIRE LIMPIOS EN SU SITIO
Para familiarizarse con los controles ponga en el horno un bol que contenga aproximadamente 1,5 litros de agua antes del funcionamiento.

1 Coloque la comida en el horno y cierre la puerta.

2 Seleccione el tiempo de cocción necesario al pulsar los BOTONES DE SELECCIÓN DEL TIEMPO numéricos.

Ejemplo: *2 Minutos 35 segundos*

Sólo se acepatarán tiempos en minutos y segundos válidos.
p.ej: 1minuto 1 segundo, *no 61 segs*



3 Para cocinar la comida pulse uno de los BOTONES DE POTENCIA, ya sea 100%, 50% o Descongelación.
Se iluminará el diodo electroluminiscente dentro del botón seleccionado.



4 Ahora el temporizador contará atrás. Cuando el tiempo restante alcance cero la puerta se abrirá automáticamente. Retire la comida de la cavidad.

Observación:
Los modelos Microcook HD1025 & HDV1025 no están provistos de la puerta ‘ emergente ‘ automática.
Al final del ciclo se oirá una señal y la puerta en estos modelos debe abrirse manualmente.

5 Pruebe la comida con un sensor de temperatura para asegurar que se ha alcanzado la temperatura central necesaria. Vuelva a colocar la comida dentro y cuézala un rato más si es necesario.

TIEMPO MÁXIMO
El tiempo no puede pasar de 9 minutos 59 segundos.
La cocción total de varios alimentos no puede pasar de 30 minutos.
(Si se pasa de 30 minutos se visualizará el código de error E:3)

PARA DETENER EL CICLO DE COCCIÓN
El ciclo puede detenerse y cancelarse en cualquier momento pulsando el BOTÓN DE CANCELACIÓN



PAUSA
El ciclo puede interrumpirse abriendo la puerta del horno.
Al abrir la puerta el temporizador permanecerá en este punto y se encenderá una luz en el BOTÓN DE POTENCIA (modo microondas o convección) para indicar que hay un ciclo interrumpido.

PARA CONTINUAR el ciclo cierre la puerta. Suena una señal audible como aviso de que debe pulsar cualquier botón de potencia para reiniciar el temporizador .

FUNCIÓN DE ‘POSICIÓN DE ESPERA’
Para ahorrar energía y prolongar la duración de los componentes, el horno se pondrá en posición de espera si no se utiliza durante 5 minutos aproximadamente.
La luz interior se apagará, los ventiladores se pararán y los visualizadores se atenuarán.
Simplemente toque cualquier botón para reiniciar el horno

FUNCIÓN DE PAUSA

Un ciclo de cocción puede interrumpirse abriendo la puerta.
Esta función es útil al remover y reponer la comida o por si se requieren leyendas de temperatura durante un ciclo de calentamiento

Al abrir la puerta el temporizador permanecerá en este punto y se encenderá una luz en el botón de potencia pertinente para indicar que hay un ciclo interrumpido.



PARA CONTINUAR
Para continuar el ciclo o programa cierre la puerta
y pulse cualquier BOTÓN DE POTENCIA para reiniciar el temporizador.



COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS

Dos y tres alimentos necesitan más tiempo para cocerse que uno solo. El tiempo de cocción necesario, sin embargo, no es simplemente el doble o el triple. Se utiliza un factor de multiplicación que tiene en cuenta el número de alimentos a ser cocinados y el nivel de la energía de microondas a ser aplicado.

Una vez que se ha guardado el programa para un único alimento, la función de COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS permite que se utilice este programa para dos o tres alimentos iguales. Los alimentos se ponen simplemente en el horno. Se anota el número de alimentos (i.e. 2 ó 3), se toca el botón de potencia y se anota el programa. La duración del tiempo de cocción que se requiere se calcula automáticamente y empieza el ciclo de cocción.

Esta función está diseñada como una guía para la cocción de varios alimentos. Es aconsejable comprobar que se ha alcanzado la temperatura central necesaria. Si es necesario, vuelva a poner la comida dentro y cuézala un rato más.

BOTONES NUMÉRICOS DE PROGRAMACIÓN (0-9)

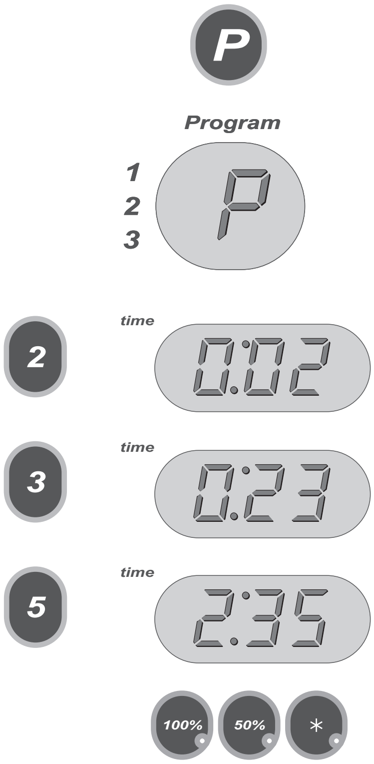
La pre-programación permite que los procedimientos de cocción repetitivos se guarden para facilidad de uso.

Cada programa puede comprender hasta tres etapas, permitiendo en cada una un control independiente del tiempo de la etapa y del nivel de potencia del microondas. Sin embargo, los programas deben utilizarse con precaución, ya que si la comida a cocinar varía en peso o densidad luego pueden dejar de conseguirse resultados buenos y lo que es más importante, la comida puede no estar cocida adecuadamente. Por lo tanto, es fundamental que se compruebe toda la comida preparada para servir para asegurar que se han conseguido las temperaturas centrales.
(Nota: El modelo HD1025ML sólo tiene un programa de una única etapa)

> Se requiere un poco de experimentación para determinar el programa correcto para un producto en particular.

1. Pulse y mantenga pulsado el BOTÓN DE PROGRAMACIÓN hasta que aparezca una 'P' destellante en el VISUALIZADOR DE PROGRAMAS
2. Anote el tiempo de cocción necesario pulsando los botones de SELECCIÓN DEL TIEMPO
   (Los dos puntos del visualizador destellarán para indicar que se necesita un tiempo).

   Sólo se aceptarán tiempos de minutos y segundos válidos.
   p.ej: 1 minuto 1 segundo, *no 61 segs*
3. Seleccione la potencia al pulsar uno de los BOTONES DE POTENCIA, ya sea 100%, 75%, 50% o Descongelación.
   Se iluminará el diodo electroluminiscente dentro del botón seleccionado.



Para guardar como un programa de una única etapa

Pulse el botón del número necesario

ejemplo: etapa 1 guardada como programa 8



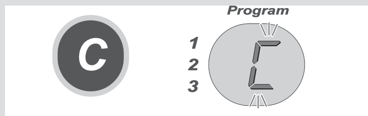
Los detalles del programa se despliegan momentáneamente así como se guarda el programa.

Para guardar un programa de varias etapas
Siga los pasos 1– 3 para cada estado de cocción y al finalizar pulse el BOTÓN DE PROGRAMACIÓN para anotar una segunda y tercera etapa de cocción al programa. Para guardar el programa, pulse el botón numérico necesario .

ejemplo: etapa 1, etapa 2, etapa 3 guardadas como programa 8



RELLAMADA
Para revisar los detalles de los programas utilice la RELLAMADA.
Pulse y mantenga pulsado el botón de CANCELACIÓN hasta que aparezca una 'C' destellante en el visualizador del programa



Pulse el botón numérico del programa que quiera comprobar y se desplegarán los detalles.
Le recomendamos que guarde una anotación de las instrucciones de los programas para futura referencia

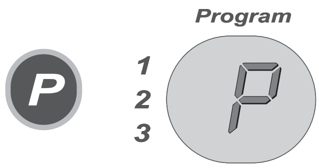
FUNCIONAMIENTO DE UN PROGRAMA

Utilizar los botones numéricos para activar un programa

Los programas del 0 al 9 pueden seleccionarse utilizando los botones numéricos.
Para activar estos programas debe seguirse el procedimiento siguiente.

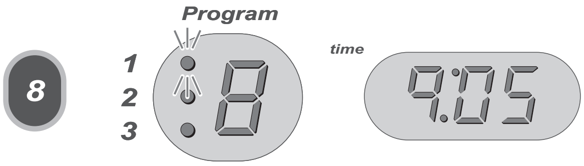
1 Coloque la comida en el centro del horno y baje la puerta

2 Al pulsar el BOTÓN DE PROGRAMACIÓN la 'P' aparecerá en el VISUALIZADOR DE PROGRAMAS. (Sólo en los modelos Microcook HD)

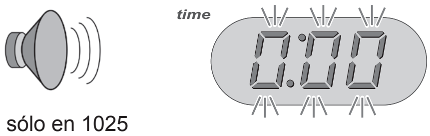


3 Pulse el botón numérico que desee activar (0-9*)*
El número de programa y el tiempo total de cocción aparecen en el visualizador y se encenderá el indicador de la primera etapa
(no en 1025).

ejemplo: programa 8



El programa funcionará ahora con el **tiempo restante total** contando atrás en el visualizador.



sólo en 1025

Cuando el tiempo alcance "0:00" la puerta del horno 'emergerá'.
(Abra la puerta manualmente en 1025)

4 Tomando las precauciones normales para evitar quemarse, abra la puerta y retire la comida.

Para asegurar que se ha alcanzado la temperatura central necesaria, antes de servir la comida compruébelo con un sensor de temperatura. Si es necesario, vuelva a poner la comida en el horno y cuézala un rato más para conseguir la temperatura central necesaria.

PARA DETENER EL CICLO DE COCCIÓN
El ciclo puede detenerse y cancelarse en cualquier momento pulsando el BOTÓN DE CANCELACIÓN.



PAUSA
El ciclo puede interrumpirse abriendo la puerta del horno.
Al abrir la puerta el temporizador permanecerá en este punto y se destellará la luz en el BOTÓN DE POTENCIA (modo microondas o convección) para indicar un ciclo interrumpido.

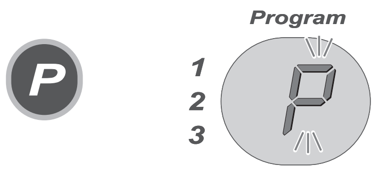
PARA CONTINUAR el ciclo cierre la puerta. Suena una señal audible como aviso de que para reiniciar el temporizador se debe pulsar cualquier botón de potencia.

Para revisar un programa utilice la RELLAMADA

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS
(No está disponible en los modelos HD1025)
Esta función calcula automáticamente el tiempo de cocción necesario para dos o tres alimentos al utilizar un ciclo de cocción programado.

1 Anote el número de los alimentos a ser cocinados, i.e. 2 o ó 3.

2 Toque el botón de programación, aparecerá una 'P' en el visualizador de programas.



3 Pulse el botón de selección del programa deseado. Se calcula el tiempo de cocción necesario y empieza el ciclo.

4 Cuando el ciclo de cocción haya terminado, pruebe la comida con un sensor de temperatura antes de servirla. Si es necesario, vuelva a poner la comida en el horno y cuézala un rato más a fin de conseguir la temperatura central necesaria.

LIMPIEZA

Para que el horno funcione al máximo rendimiento, la cavidad, la puerta y los filtros de aire deben mantenerse limpios.

Una rutina de limpieza diaria asegurará que cumple con las normas de higiene requeridas y ayudará a mantener y prolongar la eficacia de su horno.

Siga las INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD que hay al principio de este manual.

- **DesconécteloSIEMPRE del suministro eléctrico.**
- **Como se requiere, limpie los derrames con servilletas desechables**
- **No utilice NUNCA estropajos de acero, cuchillos o abrasivos severos en ninguna parte del horno**

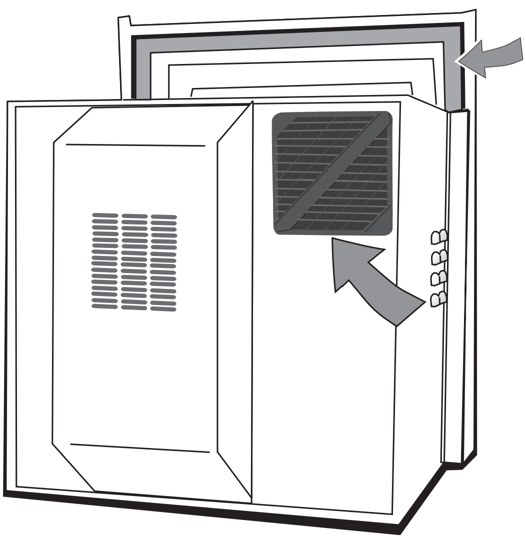
Como en el caso de todos los electrodomésticos, es aconsejable inspeccionar las conexiones eléctricas cada cierto tiempo.

> La garantía no cubre las averías causadas por el descuido o el manejo inadecuado ni tampoco si se utiliza sin los filtros de aire limpios en su sitio.
> Las visitas de mantenimiento como resultado de dichas averías se cobrarán.

Limpieza del filtro de aire

1. Afloje la tapadera del filtro de aire que hay encima del panel posterior.
2. Límpielo en agua limpia, caliente y con jabón, enjuáguelo y séquelo. Póngalo de nuevo en su sitio.

NO UTILICE EL HORNO SIN EL FILTRO DE AIRE LIMPIO EN SU SITIO



Limpieza de la puerta

1. Levante la puerta hacia arriba y fuera de los canales.
2. Limpie la puerta y las juntas con un paño húmedo. **NO SUMERGIR LA PUERTA EN EL AGUA**.
3. Examine la puerta y las juntas por si hay señales de desgaste y averías. Remítase a las INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
4. Utilzando las dos manos vuelva a introducir la puerta dentro de los canales y deslícela firmemente hacia abajo.

Limpieza de la cavidad del horno

1. Limpie los laterales y la parte del suelo de la cavidad con un paño limpio húmedo.
2. Limpie suavemente el techo. **Tenga cuidado en no apretar hacia arriba, ya que esto podría averiar los ventiladores agitadores ocultos.**

Limpieza del panel de control y de las superficies exteriores

Límpielos con un paño húmedo con regularidad.

Consejos y sugerencias para las manchas difíciles en la cavidad del horno

1. Coloque un recipiente de agua (1,5 litros) en el centro de la cavidad del horno.
2. Ponga el temporizador a 9 minutos.
3. Ponga la potencia del microondas al 100%.
4. Al final del ciclo de vapor, limpie la cavidad con un paño limpio.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Visualizador del código de errores

El horno identificará alguno de los problemas más comunes al destellar un código de mensaje de error en la ventana del visualizador del tiempo.

Visualizador del código de errores	Avería	Acción recomendada
E1	La puerta no se cierra completamente. Posible avería eléctrica El horno se ha sobrecalentado	Cierre la puerta completamente Llame al Depto.de Mantenimiento Merrychef Limpie los filtros de aire y los respiradores Deje el horno en marcha pero sin cocinar durante 4 ó 5 minutos.
E3	No se ha programado el tiempo. Se ha programado el tiempo inválido. p.ej: 61segs El tiempo de cocción necesario para varios alimentos excede los 30 minutos.	Programe el tiempo Programe el tiempo en un formato correcto 1:01 Retire un alimento e inténtelo de nuevo
	El visualizador indica 0:00 pero la luz de la cavidad y los ventiladores de refrigeración no funcionan Las luces del panel de control no funcionan con el horno conectado al suministro eléctrico.	El horno se ha puesto en modo de 'posición de espera', pulse cualquier botón para reiniciarlo. 1. Compruebe que el horno está conectado al suministro eléctrico 2. Compruebe que el fusible es adecuado y está.en regla. 3. Llame al Depto.de Mantenimiento Merrychef

Recuerde por favor - Sólo un técnico de mantenimiento puede llevar a cabo las tareas de manteniminento y reparación

Especificaciones técnicas

	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Peso (kgs)	Potencia del microondas (watios)
Microcook HD1025 & HDV1025	489	500	425	40	025
Microcook HD1425 & HDV1425				42.5	1425
Microcook HD1725 & HDV1725	489	500	500	42.5	1725
Microcook HD1925 & HDV1925				42.5	1925
Microcook HD2025	489	650	500	42.5	2025
Espacios recomendados por el fabricante	50	50* cada lado	50	*Para 2 hornos uno al lado del otro el espacio es 100mm	

Alimentación: Véase la placa de datos de servicio en la parte trasera del horno

Este equipo cumple con las siguientes directivas de la CEE:
EMC 89/336 CEE
LVD 73/23 CEE
Merrychef se reseva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

SERVICIO Y ASISTENCIA TÉCNICA

Para el Servicio y la Asistencia Técnica, póngase en contacto con su proveedor Merrychef.

Si no puede encontrar asistencia en el país de compra, póngase en contacto con Merrychef:

Tel: +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com

INDHOLD

Merrychef
Station Road West
Ash Vale
Aldershot
Hampshire GU12 5XA

Telefon: +44 (0) 1252 371000
Fax: +44 (0) 1252 371007
e-mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com

Brugere advares om, at vedligehold og reparation bør udføres af en af Merrychef autoriseret servicetekniker, der bruger originale Merrychef udskiftningsdele. Merrychef påtager sig ikke noget ansvar, hvad angår et produkt, der er blevet forkert installeret, justeret, betjent eller ikke vedligeholdt i overensstemmelse med nationale og lokale normer eller installationsinstrukser, der leveres med produktet, eller et produkt, der har et ulæseligt, manglende eller fjernet serienummer, eller som er blevet ændret eller repareret med uautoriserede dele eller af uautoriserede serviceteknikere. Der henvises til sidste side i dette hæfte for en liste over autoriserede serviceteknikere. Den information, der er indeholdt heri (incl. design og del specifikationer) kan blive erstattet og kan ændres uden varsel.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKSER

1. Lad ALDRIG ovnen være tændt uden mad eller væske i ovnen, da dette vil resultere i overhedning og kan forårsage skade.
2. Aftag ALDRIG ovnens ydre kasse.
3. Fjern ALDRIG faste indvendige dele af ovnen.
4. Pil ALDRIG ved kontrolpanel, låge, tætning eller andre ovndele.
5. Bloker IKKE udluftningen/filtrene eller dampafgangen.
6. Hæng ALDRIG håndklæder eller tøj på nogen del af ovnen.
7. Hvis lågetætningen er ødelagt, skal ovnen repareres af en godkendt servicetekniker.
8. Al service- og reparationsarbejde skal udføres af en godkendt servicetekniker.
9. Hvis strømkablet er ødelagt på nogen måde, SKAL det udskiftes af en godkendt servicetekniker.
10. Vær omhyggelig, når der håndteres varme væsker, mad og beholdere, så skoldning og forbrænding undgås.
11. Når væsker skal opvarmes, bør de røres inden opvarmning for at undgå eruptiv kogning.
12. Sutteflasker og babymadsdåser bør åbnes, når de opvarmes, indholdet bør omrøres eller rystes, og temperaturen checkes før spisning for at undgå forbrænding.
13. Anvend aldrig ovnen til at opvarme alkohol, f.eks. cognac, rom etc. Mad, der indeholder alkohol, som f.eks. en Christmas pudding, kan nemt antændes, hvis det overophedes.
14. Forsøg aldrig at friturestege i ovnen.

EL-FORSYNING

ADVARSEL
Dette apparat skal forbindes til jord. Mangel på dette kan resultere i elektrisk chok og død.

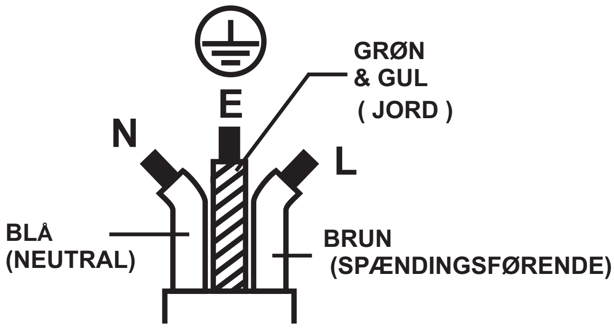
Ovnen skal installeres af en faglært og godkendt elektriker.

For at kunne isolere dette apparat skal netstikket være placeret, hvor det er nemt tilgængeligt.

Installations elfremføring (fastkoblet eller muffefitting) skal være i overensstemmelse med nugældende IEE regulativer og sikkerhedsstandarder. El-forsyningslead er placeret bag på ovnen.

Hvis du er i tvivl om din el-forsyning, bør du søge råd hos en faglært og godkendt elektriker.

Alle UK modeller er forsynet med et 13 Amp.forstøbt stik, godkendt til BS1363. Vi anbefaler stærkt, at dette stil aldrig fjernes. Visse lande kan imidlertid kræve, at et andet stik anvendes. I dette tilfælde skal følgende el-installationsinstruktioner overholdes:



Det er vigtigt, at netstikket er korrekt installeret og jordet. Det bør forsynes fra en strømkreds, der er beregnet til kraftige el-apparater, og det er vigtigt, at denne strømkreds ikke overbelastes.

Lande med standard (type ‘B’) strømafbrydere er følsomme over for ‘stød’, der fremkommer, når der tændes for frysere, køleskabe og andet catering udstyr incl. mikrobølgeovne. Derfor anbefaler vi stærkt, at en separat type ‘C’ strømafbryder (der er designet specielt til denne type udstyr) monteres på hver ovninstallation.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

FORHOLDSREGLER, DER SKAL OVERHOLDES

1. Læs denne manual før ovnen tages i brug.
2. Som med alle elektriske apparater, er det klogt at få de elektriske forbindelser inspiceret med jævne mellemrum.
3. Ovnens indre, lågetætninger bør renses jævnligt ifølge de instrukser, der beskrives i afsnittet RENGØRING.
4. Det er ikke nødvendigt at slukke ovnen efter hver anvendelse, men husk at slukke for den ved dagens slutning eller ved slutningen af en driftsperiode.
5. Mikrobølgeenergi bør ikke anvendes til at tørre linned eller varme tallerkener.
6. Som det gælder for alle køkkenapparater, skal der udvises omhu, så der ikke sker antændelse af emner inde i ovnen.

Hvis du ser røg:

- Sluk
- Isoler den fra elforsyningen
- Hold lågen lukket for at kvæle eventuelle flammer

7. Sørg for, at maden placeres midt i ovnen for at opnå de bedste resultater.
8. Når du anvender mikrobølgefunktionen alene, dækkes maden for at undgå sprøjt på ovnens indvendige sider.
9. Mad i brændbare plastik- eller kartonbeholdere bør kun anvendes ved mikrobølgefunktionen alene, og checkes jævnligt for at undgå mulig antændelse.
10. Emner bør pakkes ud, når konvektions- og kombinationsfunktionerne anvendes.
11. Æg og hele hårdkogte æg bør **ikke** opvarmes med mikrobølge- eller kombinationsfunktionen, da de kan eksplodere.
12. Fødevarer med skind, f.eks. kartofler, æbler, pølser osv., bør hulles før opvarmning.
13. Fødevarer bør ikke opvarmes i en helt tætlukket beholder, da opbygningen af damp kan forårsage eksplosion af denne.
14. Overskydende fedt bør fjernes under ‘stegning’ og før tunge beholdere løftes ud af ovnen.
15. I tilfælde af glas, der går itu eller knuses i ovnen, bør man sørge for, at fødevarerne er fuldstændig fri for glaspartikler. I tvivlstilfælde kasseres den mad, der var i ovnen på brudtidspunktet.
16. Forsøg IKKE at bruge ovnen, hvis: Der er noget i klemme i lågen, lågen ikke lukker helt eller er lågen, hængsel, lås, tætningsoverfladen er beskadiget, eller hvis der ikke er mad i ovnen.

INSTALLATION

Fjern emballagen og beskyttelsesfilmen fra ovnen.

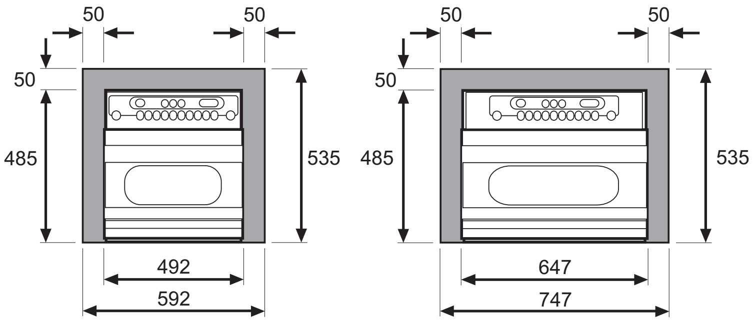
Undersøg, om der er synlige tegn på transportskader. Om nødvendigt informeres leverandøren STRAKS.

Bemærk:
Luftindtaget er placeret under hver side og bagsiden af ovnen, og selv med nedenfor specificerede fritrum, er det vigtigt, at luftstrømmen er så kold som muligt og ikke forvarmet af andre apparater såsom friturestegere, grill og pander, da dette vil nedbryde ovnens levetid og drift.

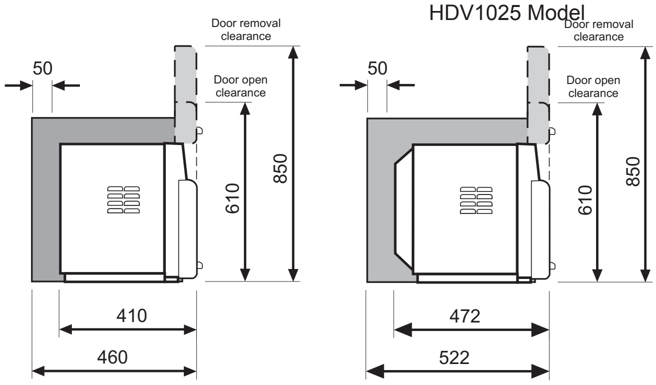
PLACERING OG ANBRINGELSE

Vælg et sted i en god afstand fra større varmekilder.
Anbring den **IKKE**, så varm luft trækkes ind fra friturekogere, grill, pander, osv. En varmeafskærmning til ovnens højde skal monteres, hvis placeret ved siden af et komfur, ovn eller række.

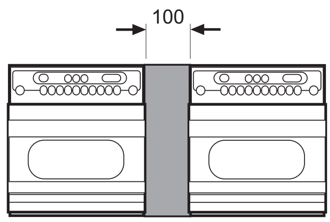
Bemærk det anbefalede minimums fritrum til luftstrømmen



A - Gastronorm HD2025
B - Microcook HD1025 & HDV1025 Model



Microcook HD1025 & HDV1025



Bemærk det anbefalede minimums fritrum til luftstrømmen

ADVARSEL:
Check at LUFTFILTRENE er på plads før drift.
(se Hovedelementer)

Placer ovnen på en flad overflade, der er PLAN, STÆRK og STABIL.
Tillad et minimums fritrum på 50 mm på bagsiden, toppen og på hver side for at lade luften cirkulere frit.
Luftindtaget er placeret under hver side og bagsiden af ovnen, og selv med nedenfor specificerede fritrum, er det vigtigt, at luftstrømmen er så kold som muligt og ikke forvarmet af andre apparater såsom friturestegere, grill og pander.
Tillad et minimumsfritrum på 50 mm over ovnen, så den varme luft kan komme væk. Giv tilstrækkeligt fritrum til, at døren kan åbnes helt opad.
Sæt ikke labels/mærkater på ovnen, udover dem, der er påsat af fabrikanten.

EGNEDE MADLAVNINGSREDSKABER

Fabrikantens instrukser bør checkes for at bestemme hver enkelt beholder eller redskabs egnethed til de enkelte kogefunktioner.

Følgende skema giver de generelle retningslinier:

	mikrobølge alene	
Varmebestandige beholdere Hærdet glas Glaskeramik Lervarer *(porcelæn, stentøj osv.)*	✓ ✓ ✓	Anvend ikke elementer med metal-dekoration.
Metalbakker	✗	Anvend ikke metalgenstande.
Plastikbeholdere Stive kogefaste plastikbeholdere	✓	Dobbelt-ovnfaste plastikbeholdere (op til en vis temperatur) kan nu fås. Se fabrikantens instruktioner før anvendelse.
Engangsartikler Brændbare artikler (papir, karton, osv.) Mikrobølgeegnet plastfolie	✓ ✓	Husholdningsfilm bør ikke komme i kontakt med maden.
Andre redskaber Bindemærker Bestik Temperaturfølere	✗ ✗ ✗	Ingen køkkenredskaber bør efter-lades i maden, mens den koger

INTRODUKTION

Vi håber, du vil blive glad for at anvende denne avancerede højhastighedsovn, som er designet til at opnå en meget høj madkvalitet med hurtige kogetider.

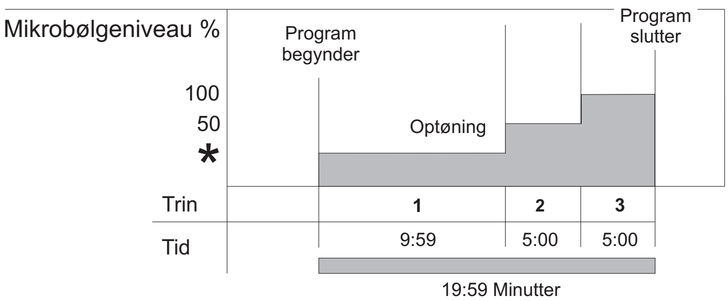
Der er mange avancerede elementer i dette produkt, som er beskrevet herunder, og vi beder alle brugere læse de instrukser, der er givet i følgende afsnit, omhyggeligt. Især SKAL der tages hensyn til sikkerheds- og installationsanvisningerne.

Hovedelementer:

- **Programmer**
  Ovnen kan forprogrammeres med op til 10 gentagne kogeprogrammer (tid og kraft), som kan genkaldes og aktiviteres efter ønske.

- **Flertrins program**
  Hvert program kan have op til 3 trin, hvilket muliggør uafhængig kontrol af trintid og strømniveau.
  Der er vist et typisk 3-trins program:
  Trin 1: Optøning i maksimalt 9 minutter og 59 sekunder
  Trin 2: Mikrobølgestyrken øges til 50% i 5 minutter
  Trin 3: Mikrobølgestyrken øges til 100% i de sidste 5 minutter.

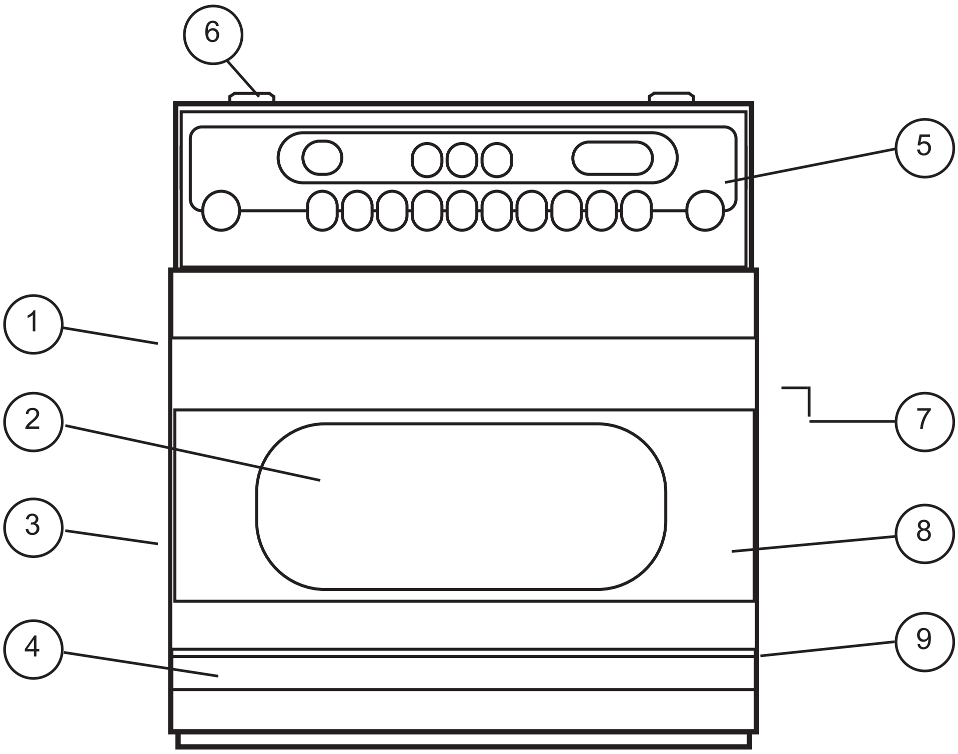
  Dette er kun en mulighed for et flertrinsprogram, som kan oprettes og gemmes.



Instruktionerne, der beskrives i denne vejledning, har til hensigt at sikre sikkerhed og lang levetid for din mikrobølgeovn.

Det er vigtigt, at alt personale er fuldt uddannet, før de anvender ovnen.

HOVEDELEMENTER



1 **LUFTUDTAG**
Aftrækkene i side- og bagpanelerne gør det muligt for den luft, der er blevet brugt til afkøling af indvendige komponenter, at slippe væk. Det vil ikke tillade mikrobølgeenergi at slippe ud i miljøet. De skal friholdes for tillukning.

2 **OVNRUM**
Ovnrummet er hovedsageligt udført i rustfrit stål. Det skal holdes rent (se RENGØRING).

3 **LUFTINDTAGSFILTER (PÅ BAGSIDEN)**
Placeret på bagpanelet. De er en del af ventilationssystemet og skal holdes fri for tillukning og dagligt rengøres.

4 **DØRHÅNDTAG**
På den nedre kant af døren.

5 **KONTROLPANEL**
Se side 69.

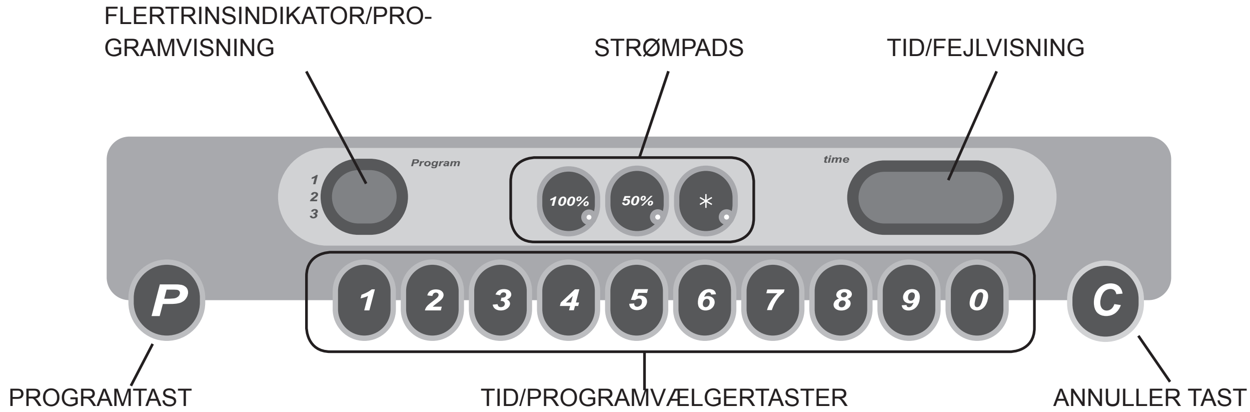
6 **TÆND/SLUK KONTAKT**
Når der er TÆNDT, vil kontrolpanelet lyse. Ventilatoren og ventilationssystemet vil også være i funktion.

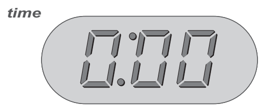
7 **MÆRKEPLADE**
Findes på bagpanelet og angiver serienummer, modeltype, el-specifikationer og Merrychefs adresse og telefonnummer.

8 **DØR**
Denne er en præcisionslavet energispærre med tre mikrobølge sikkerhedsaflåsninger. Det skal holdes rent (se RENGØRINGsafsnittet).

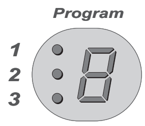
9 **DØRTÆTNINGER**
Disse sikrer en god tætning omkring lågen. De bør holdes rene og regelmæssigt undersøges for tegn på skade. Ved første tegn på slid, bør de udskiftes af en godkendt servicetekniker.

KONTROLPANEL





PROGRAMVISNING
FLERTRINS INDIKATOR



TID/FEJLVISNING

PROGRAMVISNING/FLERTRINSINDIKATOR
Programvisningen indikerer det valgte programnummer. 'P' indikerer programmeringstrin i et flertrins program.

STRØMPADS (kun Microcook HD)
Strømpads vælger 100%, 50% mikrobølgeenergi eller optøning. Et lys vil indikere, at den er i brug.
(Disse pads er blændet på Microcook HDV modeller).

TIDSVISNING & FEJLVISNING
Viser den indstillede tid i minutter og sekunder og tæller ned i 1 sekund trin under en kogeperiode. Viser også fejl beskeder.
(Se PROBLEMLØSNING)

ANNULLER/TILBAGEKALD 'C' TAST
Annullerer alle tidssatte kogeperioder, forprogrammerede operationer og stopper mikrobølgeenergien. Denne tast vil også annullere alle ikke korrekte handlinger. Den vil ikke slette programmer. Den kan også anvendes til at se detaljer for gemte programmer. (Se TILBAGEKALD)

TID/PROGRAMVÆLGERTASTER
Disse taster anvendes til at indstille kogetiden i 1 sekund trin til et maksimum på 30 minutter.
De anvendes også til programmerne 1-9.

PROGRAMTAST
Aktiverer flertrins kogning og tillader programmering af forindstillede taster.

BETJENINGSINSTRUKSER: MANUEL DRIFT (Microcook HD modeller)

Ovnen kan anvendes i manuel eller programmeret mode. Det er vigtigt at forstå manuel mode, før der forsøges en programmeringsoperation.

ADVARSEL:

ANVEND IKKE MIKROBØLGEENERGI, NÅR OVNEN ER TOM.

ANVEND IKKE OVNEN UDEN ET RENT LUFTFILTER PÅ PLADS

For at gøre dig bekendt med kontrollerne, placeres en skål med ca. 1,5 liter vand i ovnen, før den anvendes.

1 Sæt maden i ovnen og luk lågen.

2 Indstil den nødvendige koge/stegetid ved at trykke de numeriske TIDSVALGSTASTER.

Eksempel: *2 minutter 35 sekunder*

Kun gyldige tidsrum på minutter og sekunder vil blive accepteret.
f.eks. 1 minut 1 sekund *ikke 61 sek.*



MAKSIMUMSTID
Den indstillede tid kan ikke overstige 9 minutter 59 sekunder
Samlet kogetid for flere enheder må ikke overstige 30 minutter.
(Hvis 30 minutter overskrides, vil fejlkode E:3 blive vist)

3 Når maden skal laves, trykkes på en af STRØMTASTERNE, enten 100%, 50% eller Optøning. LED i den valgte tast vil tændes.



AT STOPPE KOGE/STEGEPERIODEN
Perioden kan stoppes og annulleres på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke på ANNULLERTASTEN



PAUSE
Perioden kan afbrydes ved at åbne lågen. Når lågen åbnes, vil timeren stoppe på dette tidspunkt, og lyset på den relevante STRØMTAST (mikrobølge eller konvektion) vil blinke for at indikere en afbrudt periode.

FOR AT FORTSÆTTE perioden lukkes døren, der høres en advarselslyd for at minde om at trykke på en strømtast for at genstarte timeren.

4 Timeren vil nu tælle ned.
Når resttiden når nul, åbnes døren automatisk. Fjern maden fra ovnrummet.

Bemærk:
Den automatiske 'Pop-up' dør er ikke monteret på Microcook HD1025ML & HDV1025ML modellerne.
Ved afslutningen af en periode, høres et lydsignal, og døren skal på disse modeller åbnes manuelt.

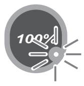
5 For at sikre, at den nødvendige kernetemperatur er nået, skal maden testes med en temperaturføler. Om nødvendigt sættes maden tilbage og koger/steger lidt længere.

'STAND BY' FACILITET
For at spare på energien og forlænge komponenternes levetid, vil ovnen gå i 'standby', hvis den ikke bruges i ca. 5 minutter.
Det indvendige lys til slukkes, ventilatorerne vil stoppe og visningerne vil blive svage.
Rør en hvilken som helst tast for at genstarte ovnen

PAUSEFACILITET

En kogeperiode kan afbrydes ved at åbne lågen.
Faciliteten er nyttig, når der skal røres, flyttes eller hvis der kræves temperaturaflæsninger under en opvarmningsperiode.

Når lågen åbnes, vil timeren stoppe på dette tidspunkt, og lyset på den relevante strømtast vil lyse for at indikere en afbrudt periode.



SÅDAN FORTSÆTTER DU
Når du vil fortsætte perioden eller programmet, lukkes døren og tryk en hvilken som helst STRØMTAST for at genstarte timeren.



FLERENHEDSKOGNING/STEGNING

Det vil tage længere tid at koge/stege to og tre madenheder end en enkelt enhed. Den krævede koge/stegetid er imidlertid ikke bare to- eller tre gange. Der anvendes en multiplikationsfaktor, der tager hensyn til antallet af enheder, der skal koges/steges, og niveauet for den mikrobølgeenergi, der skal anvendes.
Når programmet er blevet gemt for en enkelt madenhed, gør FLERENHEDSKOGNING/STEGNING faciliteten det muligt at anvende dette program til to og tre enheder af samme mad. Enhederne placeres simpelthen i ovnen. Antallet af enheder indtastes (f.eks. 2 eller 3), programtasten berøres, og programmet indtastes. Længden af den tid, der er nødvendig til kogning/stegning, beregnes automatisk, og koge/stegeperioden begynder.
Denne facilitet er tænkt anvendt som en guide til flerenhedskogning/stegning. Det er stadig tilrådeligt at checke, om den krævede kernetemperatur er opnået. Om nødvendigt sættes maden tilbage og koger/steger lidt længere.

PROGRAMMERING AF NUMMERTASTER (0-9)

Forprogrammering gør det muligt at gemme gentagne madlavningsprocedurer, så brugen lettes.

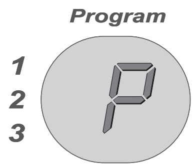
Hvert program kan indeholde op til tre trin, hvilket muliggør individuel kontrol af trin-tid og mikrobølgestrømniveau. Programmer skal imidlertid anvendes med forsigtighed, da det, hvis den mad, der skal laves, varierer i vægt eller tykkelse, ellers kan ske, at et godt resultat og vigtigere, tilstrækkelig kogt/stegt mad, ikke opnås. Derfor er det vigtigt, at al mad, der er forberedt til servering, checkes for at sikre, at kernetemperaturen er opnået.
(Bemærk: Model 1025 har kun enkelttrinsprogram)

Der kræves en vis erfaring for at bestemme det korrekte program for et bestemt produkt.

1 Tryk og hold PROGRAMTAST, til et blinkende ‘P’ kommer til syne i PROGRAMVISNINGEN



2 Indtast den nødvendige koge/stegetid ved at trykke den numeriske TIDSVALGSTAST. (Display-kolon blinker for at vise, at der kræves en tid).
Kun gyldige tidsrum på minutter og sekunder vil blive accepteret.
f.eks. 1 minut 1 sekund *ikke 61 sek.*



3 Vælg det nødvendige mikrobølgeniveau med en af STRØMTASTERNE 100%, 75%, 50% eller Optøning. LED i den valgte tast vil tændes.





At gemme et enkeltrins program

Tryk den nødvendige talenhed

Eksempel: trin 1 gemt som Program 8



Programdetaljer vises et øjeblik, mens programmet gemmes.

At gemme som flertrins program

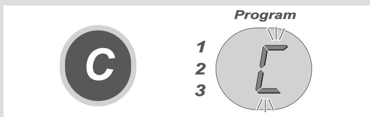
Følg trin 1-3 for hvert trin af kogning/stegning, og tryk som afslutning PROGRAMTAST for at indtaste et trin nr. to eller tre af kogningen/stegningen i programmet. Tryk på den nødvendige taltast for at gemme programmet.

Eksempel: Trin 1, trin 2, trin 3 gemt som Program 8



TILBAGEKALD

For at se programdetaljer igen, anvendes TILBAGEKALD.
Tryk og hold ANNULLER, til et blinkende ‘C’ kommer til syne i programvisningen



Tryk nummertasten for det program, du vil checke, og detaljerne vil blive vist. Vi anbefaler, at du gemmer et notat om programinstruktionen for fremtidig reference.

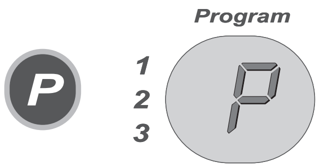
PROGRAMKØRSEL

Brug af nummertaster til at køre et program

Program 0 til 9 kan genkaldes ved hjælp af nummertasterne.
Følgende procedure bør anvendes for at aktivere disse programmer.

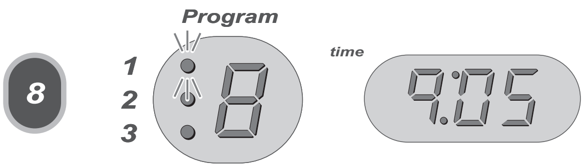
1 Sæt maden i ovnen og sænk lågen

2 Tryk PROGRAMTASTEN, 'P' vil komme til syne i PROGRAMDISPLAYET.
(Kun Microcook HD modeller)



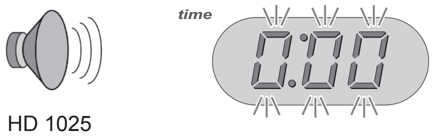
3 Tryk på den nummertast, du ønsker at aktivere (0-9). Programnummeret og samlet kogetid kommer til syne i displayet, og første trins indikatoren vil lyse (ikke på 1025 modeller).

Eksempel: Program 8



Programmet vil nu køre med den **totale resterende tid** tællende ned på displayet.

Når tiden når "0:00", vil ovndøren åbnes.
(Åbn døren manuelt på 1025)



HD 1025

4 Træf normale foranstaltninger til at undgå at brænde dig, åbn døren og fjern maden.

For at sikre, at den nødvendige kernetemperatur er nået, skal maden testes med en temperaturføler før servering. Om nødvendigt placeres maden igen i ovnen og koger/steger lidt længere for at opnå den krævede kernetemperatur.

AT STOPPE KOGE/ STEGEPERIODEN
Perioden kan stoppes og annulleres på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke på ANNULLERTASTEN.



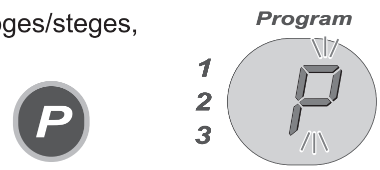
PAUSE
Perioden kan afbrydes ved at åbne lågen. Når lågen åbnes, vil timeren stoppe på dette tidspunkt, og lyset på den relevante STRØMTAST (mikrobølge eller konvektion) vil blinke for at indikere en afbrudt periode.

FOR AT FORTSÆTTE perioden lukkes døren, der høres en advarselslyd for at minde om at trykke på en strømtast for at genstarte timeren.
For at se programmet igen, anvendes TILBAGEKALD

FLERTRINSKOGNING (Ikke til rådighed på HD1025 modeller)
Denne facilitet beregner automatisk koeg/stegetiden, der kræves for to eller tre madenheder, når der anvendes en programmeret madlavningsperiode.

1 Indtast antallet af enheder, der skal koges/steges, f.eks. 2 eller 3.

2 Tryk programtasten, 'P' vil komme til syne i programdisplayet



3 Tryk på den ønskede programvalgstast. Den nødvendige koge/stegetid beregnes, og perioden begynder.

4 Når madlavningsperioden er afsltuttet, skal maden efterprøves med en temperaturføler før servering. Om nødvendigt placeres maen igen i ovnen og koger/steger lidt længere for at opnå den krævede kernetemperatur.

RENGØRING

Hvis ovnen skal køre med højeste effektivitet, skal ovnrummet, lågen og luftfilteret holdes ren.

En daglig rutine vil sikre, at du overholder den krævede hygiejnestandard og vil hjælpe til med at bibeholde og forlænge din ovns effektivitet.
Følg SIKKERHEDSINSTRUKSERNE i begyndelsen af denne manual.

- **Sluk ALTID for elforsyningen før rengøring.**
- **Fjern om nødvendigt spild med engangspapirsservietter.**
- **Anvend ALDRIG ståluld, knive eller stærke slibemidler på nogen del af ovnen.**

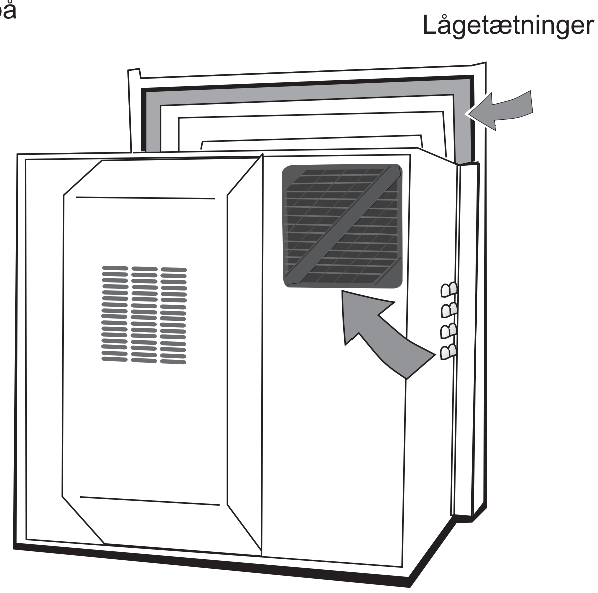
Som med alle elektriske apparater, er det klogt at få de elektriske forbindelser inspiceret med jævne mellemrum.

> Fejl, der kommer fra ligegyldighed eller misbrug, incl. brug uden rene filtre på plads, dækkes ikke af garantien. Servicebesøg som resultat af sådanne fejl vil blive faktureret.

Rengøring af luftfiltrene

1. Løft luftfilterdækslet af toppen af bagpanelet.
2. Vask det i rent varmt sæbevand, skyl og dup det tørt. Sæt det på plads igen.

ANVEND IKKE OVNEN, HVIS DER IKKE ER ET RENT LUFTFILTER PÅ PLADS



Rengøring af lågen

1. Løft lågen op og ud af rillerne.
2. Tør omhyggeligt dør og tætninger med en fugtig klud.
   LÆG ALDRIG DØREN I VAND.
3. Undersøg døren og tætningerne for tegn på slid og skader. Der henvises til SIKKERHEDSINSTRUKSER
4. Hold døren med begge hænder og skyd den tilbage i rillerne og skub den helt ned.

Rengøring af ovnrummet

1. Tør siderne og bunden af ovnrummet med en ren, fugtig klud.
2. Tør forsigtigt loftet af. **Sørg for ikke at trykke opad, da dette kan beskadige de skjulte røreblade.**

Rengøring af kontrolpanelet og udvendige overflader

Aftør regelmæssigt med en fugtig klud.

Vink og tips angående stædige pletter i ovnrummet

1. Placer en beholder med vand (1,5 liter) i midten af ovnrummet.
2. Sæt timeren til 9 minutter.
3. Sæt mikrobølgestyrken på 100%.
4. Efter dampperioden tørres ovnrummet med en ren klud.

PROBLEMLØSNING

Fejlkodevisning

Ovnen vil identificere nogle af de mest almindelige problemer ved at blinke en fejlbeskedkode i tidsdisplayvinduet.

Fejlkodevisning	Fejl	Anbefalet aktion
E1	Låge lukker ikke helt. Mulig elektrisk fejl Ovnen er overophedet	Luk lågen helt. Tilkald Merrychef Serviceafdeling Rengør luftfilter og aftræk Lad ovnen være tændt men uden koge/ stege i 4-5 minutter.
E3	Der er ikke indstillet nogen tid. Der er indstillet en ugyldig tid, f.eks. 61 sek. Den krævede koge/stegetid for flere enheder overskrider 30 minutter	Indstil en tid Indstil tid i korrekt format 1:01 Fjern en enhed og prøv igen
	Display viser 0:00 men ovnlyset og køleventilatorerne kører ikke. Kontrolpanellys virker ikke, når ovnen er sluttet til netstrøm.	Ovnen er gået i 'stand-by' mode, tryk en tast for at genstarte. 1. Check om ovnen er forbundet til elforsyningen 2. Check at sikringsproppen har korrekt værdi og er i god stand. 3. Tilkald Merrychef Serviceafdeling

Husk venligst - Kun en godkendt servicetekniker bør udføre service eller reparationer

Tekniske specifikationer

	Højde (mm)	Bredde (mm)	Dybde (mm)	Vægt (kg)	Mikrobølge-energi ydelse (Watt)
Microcook HD1025 & HDV1025	489	500	425	40	1025
Microcook HD1425 & HDV1425				42.5	1425
Microcook HD1725 & HDV1725	489	500	500	42.5	1725
Microcook HD1925 & HD1925				42.5	1925
Microcook HD2025	489	650	500	42.5	2025
Fabrikantens anbefalede fritrum	50	50* hver side	50	*For 2 ovne ved siden af hinanden er fritrum 100 mm	

Strømforsyning: Se mærkeplade bag på ovnen

Dette udstyr er i overensstemmelse med følgende EEC direktiver:
EMC 89/336 EEC
LVD 73/23 EEC

Merrychef forbeholder sig ret til at ændre specifikationerne uden forudgående varsel.

Pt Nr. 32Z3046DK Udgave 5

EFTERSALGSSERVICE OG TEKNISK SUPPORT

Kontakt venligst din Merrychef forhandler for service og teknisk support.
Hvis ikke du kan få hjælp i købslandet, bedes du kontakt Merrychef Ltd.

Tel: +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com

Godkendt servicetekniker

INHOUD

Merrychef
Station Road West
Ash Vale
Aldershot
Hampshire GU12 5XA

Telefoon: +44 (0) 1252 371000
Fax: +44 (0) 1252 371007
e-mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com

Gebruikers worden gewaarschuwd dat onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een door Merrychef goedgekeurde servicemonteur gebruik makend van originele Merrychef onderdelen. Merrychef draagt geen verantwoordelijkheid voor producten welke onjuist geïnstalleerd, aangepast of gebruikt werden of niet werden onder onderhouden volgens de landelijke of plaatselijke regelingen of de bij het product behorende installatieaanwijzingen, of voor producten waarvan het serienummer is beschadigd, uitgewist of verwijderd, of voor producten welke zijn veranderd of gerepareerd met gebruik van niet-toegestane onderdelen of door onbevoegde servicemonteurs. Zie de binnenzijde van de laatste pagina van deze handleiding voor een lijst van bevoegde servicemonteurs. De informatie in deze handleiding (waaronder ook ontwerp- en onderdelenspecificaties) kunnen worden vervangen en zijn onderhavig aan veranderingen zonder voorafgaande berichtgeving.

GELIEVE DEZE AANWIJZINGEN TE BEWAREN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

1. NIET leeg, dus zonder voedsel of vloeistof in de oven, in werking stellen aangezien dit tot oververhitting van de oven zal leiden en schade kan veroorzaken.
2. NOOIT de buitenzijde van de oven verwijderen.
3. NOOIT een vast onderdeel van de oven verwijderen.
4. NOOIT wijzigingen aanbrengen aan het bedieningspaneel, de deur, de afdichting of enig ander onderdeel van de oven.
5. NIET de ventilatieopeningen/filters of de stoomafvoeropening belemmeren.
6. NOOIT theedoeken of andere doeken op of over de oven hangen.
7. Indien de deurafdichting beschadigd is dient de oven door een bevoegde onderhoudsmonteur gerepareerd te worden.
8. Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dienen altijd door een bevoegde onderhoudsmonteur uitgevoerd te worden.
9. Indien het elektriciteitssnoer beschadigd is dient deze ALTIJD door een bevoegde onderhoudsmonteur vervangen te worden.
10. Behandel hete vloeistoffen, voedsel en containers zorgvuldig om verbranden te voorkomen.
11. Bij het opwarmen van vloeistoffen met behulp van de magnetron- of combinatiefunctie dient de inhoud voorafgaand doorgeroerd te worden om overkoken te voorkomen.
12. Babyflessen en potjes babyvoeding dienen voor het opwarmen geopend te worden. Voorafgaand aan consumptie dienen deze, om verbranden te voorkomen, doorgeroerd of geschud te worden en dient de temperatuur gecontroleerd te worden.
13. Gebruik de oven nooit voor het opwarmen van alcohol, zoals bijvoorbeeld brandy, rum etc. Ook voedsel dat alcohol bevat, zoals cakes, kunnen eerder in brand vliegen wanneer zij oververhit raken.
14. De oven kan niet voor frituren gebruikt worden.

NETVOEDING

WAARSCHUWING
Dit apparaat dient geaard te zijn. Indien dit niet het geval is kan dit leiden tot een elektrische schok en een dodelijk ongeval.

De oven dient te worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde en goedgekeurde elektricien.

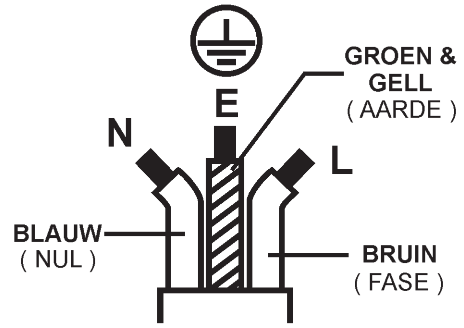
Om het uitschakelen van dit apparaat te vereenvoudigen dient de stekker altijd zodanig gepositioneerd te zijn dat deze eenvoudig toegankelijk is.

De bedrading van de installatie (vastbedraad of met een stekker) dient te worden uitgevoerd volgens de huidige IEE-regelingen en veiligheidsnormen.
Het elektriciteitssnoer is aan de achterzijde van de oven aangebracht.

Neem bij twijfel over de netvoeding contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Het is van essentieel belang dat de netvoeding op de juiste manier geïnstalleerd en geaard is. Het dient afkomstig te zijn van een circuit dat geschikt is voor hoogvermogen apparatuur en het is van belang dat het circuit niet overbelast is.

Alle (UK) modellen zijn uitgerust met een 13Amp stekker die voldoet aan BS1363. We bevelen sterk aan dat deze stekker nooit verwijderd wordt. Bepaalde toepassingen kunnen echter vereisen dat een andere stekker wordt aangebracht. In dat geval moeten de volgende bedradinginstructies worden opgevolgd.



Gebouwen met standaard stroomonderbrekers zijn gevoelig voor spanningspieken als gevolg van het aanzetten van koelkasten, vriezers en andere keukenapparatuur zoals magnetronovens. Om deze reden bevelen wij ten strengste aan dat een speciale automatische stroomonderbreker (speciaal ontworpen voor dit soort apparatuur) wordt aangebracht. Voor elke oven dient een aparte geschikte stroomonderbreker aangebracht te worden.

GELIEVE DEZE AANWIJZINGEN TE BEWAREN

VOORZORGSMAATREGELEN

1. Lees voor het in gebruik nemen van de oven deze handleiding zorgvuldig door.
2. Zoals het geval is voor het alle elektrische apparatuur is het aanbevolen om de aansluitingen regelmatig te laten controleren.
3. De binnenzijde en deurafdichting van de oven dienen regelmatig gereinigd te worden volgens de aanwijzingen in het onderdeel REINIGING.
4. Het is niet nodig om de oven na elk gebruik uit te zetten, maar dit dient niet vergeten te worden aan het einde van de dag of gebruiksperiode.
5. Een magnetronoven mag niet gebruikt worden voor het drogen van linnengoed of het opwarmen van borden.
6. Zoals het geval is voor alle kookapparatuur dient men zorgvuldig te werk te gaan om het verbranden van voedsel etc. te voorkomen.

Indien er rook opgemerkt wordt:

- Zet het apparaat uit
- Schakel de netvoeding uit
- Houd de ovendeur dicht om vlammen te onderdrukken

7. Voor de beste resultaten zorg ervoor dat het voedsel in het midden van de ovenruimte geplaatst is.
8. Bij het gebruik van de magnetronfunctie dient het voedsel afgedekt te worden om spatten op de binnenzijde van de oven te voorkomen.
9. Voedsel in bakken van papier of brandbaar plastic dienen alleen gebruikt te worden in de magnetronfunctie en regelmatig gecontroleerd te worden om verbranden te voorkomen.
10. Voorwerpen dienen **uitgepakt** te worden bij het gebruik van de convectie- en combinatiefuncties.
11. Eieren en hele hardgekookte eieren dienen **niet** opgewarmd te worden met de magnetron- en combinatiefunctie aangezien deze uiteen kunnen spatten.
12. Voedsel met een schil, zoals bijv. aardappelen, appels, worstjes etc. dienen voor het opwarmen doorgeprikt te worden.
13. Voedsel mag niet in een afgesloten bak worden opgewarmd aangezien deze dan door de stoom uiteen zal kunnen spatten.
14. Overmatig vet dient tijdens het roosteren verwijderd te worden en ook voordat zware bakken uit de oven getild worden.
15. Indien er in de oven glas gebroken of gesplinterd raakt dient ervoor gezorgd te worden dat het voedsel geen glasscherven bevat. Bij twijfel dient het voedsel dat in de oven aanwezig was tijdens het breken van het glas weggegooid te worden.
16. Gebruik deze oven NIET wanneer; er een voorwerp tussen de deur zit, de deur niet goed sluit, de deur, een scharnier, grendel of afdichtingoppervlak beschadigd is of zonder dat er zich voedsel in de oven bevindt.

INSTALLATIE

Verwijder de verpakking en beschermfolie van de oven.

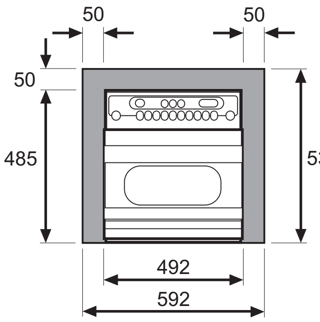
Controleer de oven op zichtbare transportschade. Neem indien nodig ONMIDDELLIJK contact op met de leverancier.

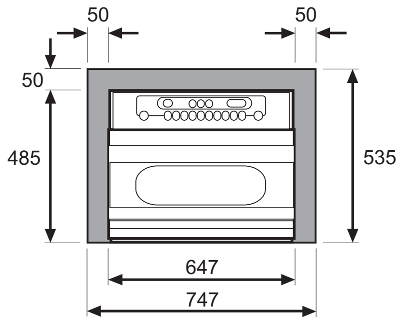
Let op:
De luchtaanvoer bevindt zich aan de zijkanten en aan de achterzijde van de oven en zelfs met de tussenruimte zoals hieronder aangegeven is het belangrijk dat de aangevoerde lucht zo koel mogelijk is en niet voorverwarmd door andere apparatuur zoals een frituur of gril, aangezien dit de levensduur van de oven zal verkorten en de prestatie zal verminderen.

POSITIE

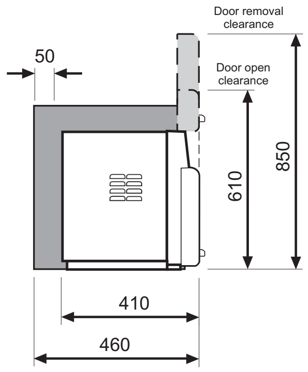
Kies een positie niet dicht in de buurt van een andere warmtebron.
Plaats de oven **NIET** zodanig dat deze warme lucht aanzuigt van een frituurpan, grill etc.
Indien de oven naast een fornuis, kookplaat of kookkachel wordt geïnstalleerd dient een warmtebarrière ter hoogte van de oven aangebracht te worden

Let op de aanbevolen minimale tussenruimte voor de luchtaanvoer.

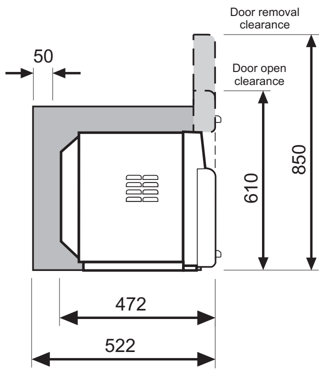


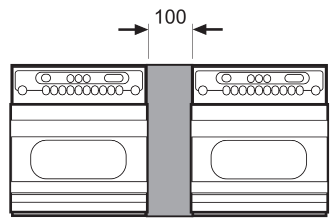


Gastronorm HD2025



Microcook HD1025
& HDV1025





Let op de aanbevolen minimale tussenruimte voor de luchtaanvoer.

WAARSCHUWING:
Controleer voor het in gebruik nemen dat de LUCHTFILTER is aangebracht (zie Belangrijkste kenmerken).

Plaats de oven op een vlak oppervlak dat WATERPAS, STERK en STABIEL is.
Laat een tussenruimte van minimaal 50mm aan de achter- en bovenzijde en beide zijkanten open zodat lucht vrij kan circuleren.
De luchtaanvoer bevindt zich aan de zijkanten en aan achterzijde van de oven en zelfs met de tussenruimte zoals hierboven aangegeven is het belangrijk dat de aangevoerde lucht zo koel mogelijk is en niet voorverwarmd door andere apparatuur zoals een frituur of gril.
Laat een tussenruimte van minimaal 50mm boven de oven open voor het ontsnappen van de warme lucht.
Zorg voor voldoende ruimte aan de voorzijde van de oven zodat de deur geheel geopend kan worden.
Breng geen labels/stickers op de oven aan afgezien van de door de fabrikant aangebrachte stickers/labels.

GESCHIKT KEUKENGEREI

De aanwijzingen van de fabrikant dienen opgevolgd te worden met betrekking tot de geschiktheid van bakken of keukengerei voor het gebruik in de verschillende functies.

De volgende tabel geeft algemene richtlijnen weer:

	Magnetron alleen	
Warmtebestendige bakken		
Gehard glas	✓	Gebruik geen voorwerpen met een metaalkleurige decoratie.
Keramiek	✓	
Aardewerk (*porselein, steengoed etc.)*	✓	
Metalen bakken	✗	Gebruik geen metalen voorwerpen.
Plastic bakken		
Sterke, hittebestendige plastic bakken	✓	Er zijn nu plastic bakken voor het gebruik in combinatieovens (tot bepaalde temperaturen). Zie de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant voor gebruik
Wegwerpbakken		
Brandbaar materiaal (papier, karton, etc)	✓	
Krimpfolie geschikt voor de magnetron	✓	Krimpfolie mag niet in contact komen met voedsel.
Ander keukengerei		
Metalen sluiters	✗	Er mag geen keukengerei of bestek in het voedsel aanwezig zijn tijdens het koken in de oven.
Bestek	✗	
Temperatuursensor	✗	

INLEIDING

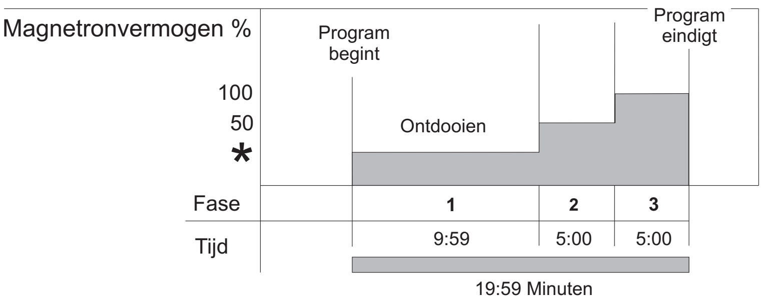
We hopen dat u plezier zult beleven aan het gebruik van deze geavanceerde oven die ontworpen is om zeer goede resultaten te kunnen behalen met snelle kooktijden.
Dit product bevat vele geavanceerde kenmerken die hieronder beschreven worden en we bevelen de gebruikers van dit product aan om de aanwijzingen zorgvuldig voor gebruik door te lezen.
Men dient vooral ZORGVULDIG aandacht te besteden aan de veiligheids- en installatieaanwijzingen.

Belangrijkste kenmerken:

- **Programma's**
  Deze oven kan voorgeprogrammeerd worden met maximaal 10 herhaalde kookprogramma's (tijdsduur en vermogen) die eenvoudig opgeroepen en geactiveerd kunnen worden.

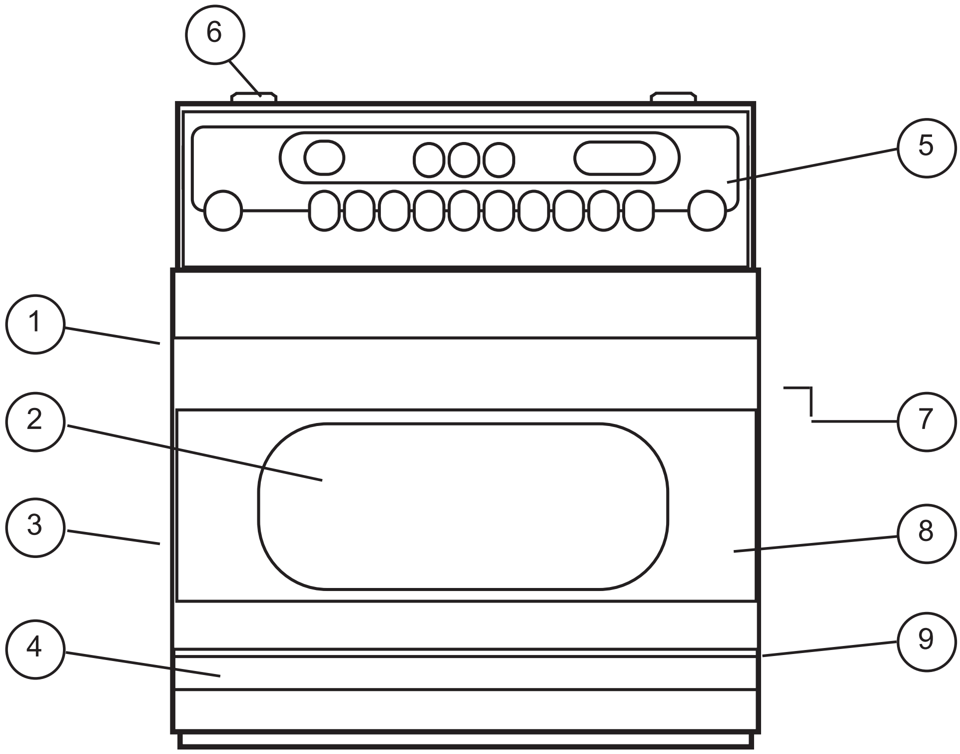
- **Meerfasenprogramma's**
  Elk programma kan uit maximaal 3 fasen bestaan, elk met een onafhankelijk ingestelde tijdsduur en vermogensniveau.
  Er is een typisch 3-fase programma afgebeeld:
  Fase 1: Ontdooien gedurende maximaal 9 minuten en 59 seconden.
  Fase 2: Magnetronvermogen vermeerdert tot 50% gedurende 5 minuten.
  Fase 3: Vermogen vermeerdert tot 100% gedurende de laatste 5 minuten.

  Dit is slechts één van de vele mogelijke meerfasenprogramma's die kunnen worden gecreëerd en opgeslagen.



De instructies weergegeven in deze handleiding zijn samengesteld om een veilige en lange levensduur van uw Merrychef oven te kunnen waarborgen.
Het is belangrijk dat het personeel voldoende wordt opgeleid voor het in gebruik nemen van deze oven.

BELANGRIJKSTE KENMERKEN



1 **LUCHTAFVOER**
Deze roosters in de zij- en achterpanelen zorgen ervoor dat lucht welke gebruikt is om interne onderdelen te koelen kan ontsnappen. Er kan echter geen magnetronenergie naar de omgeving door ontsnappen. Zij dienen op geen enkele manier afgedekt te worden.

2 **OVENRUIMTE**
De ruimte bestaat voornamelijk uit roestvast staal.
De ovenruimte dient goed schoon gehouden te worden (zie REINIGING).

3 **LUCHTAANVOERFILTER (AAN ACHTERZIJDE)**
Deze bevindt zich aan de achterzijde van de oven en maakt deel uit van het ventilatiesysteem.
De filter mag niet afgedekt worden en dient dagelijks gereinigd te worden.

4 **DEURGREEP**
Aan de onderzijde van de deur.

5 **BEDIENINGSPANEEL**
Zie pagina 84.

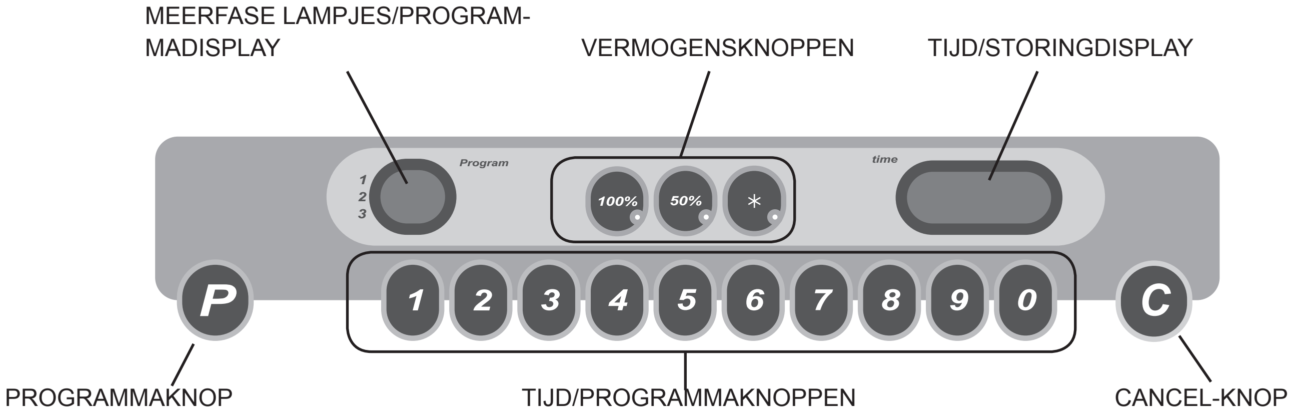
6 **AAN/UIT SCHAKELAAR**
Wanneer het apparaat AAN gezet wordt zal het bedieningspaneel verlicht worden. Ook zal het ventilatiesysteem in werking gesteld worden.

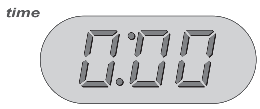
7 **CLASSIFICATIEPLAATJE**
Bevindt zich op de achterzijde en geeft het serienummer, model, elektrische specificaties en het adres en telefoonnummer van Merrychef weer.

8 **DEUR**
Dit is een met precisie vervaardigde energiebarrière met drie magnetron veiligheidsbegrenzingen. De deur moet goed schoon gehouden worden (zie REINIGING).

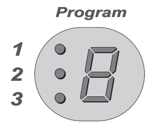
9 **DEURAFDICHTINGEN**
Deze zorgen voor een nauwsluitende afdichting van de deur. Zij dienen goed schoon gehouden te worden en regelmatig te worden gecontroleerd op beschadiging. In het geval van beschadiging dienen zij door een goedgekeurde servicemonteur vervangen te worden.

BEDIENINGSPANEEL





MEERFASE LAMPJES/PROGRAMMADISPLAY



TIJD/STORINGDISPLAY

PROGRAMMADISPLAY/MEERFASE LAMPJES
Het programmadisplay geeft het gekozen programmanummer weer. ‘P’ geeft het programmeren van een meerfasenprogramma weer.

VERMOGENSKNOPPEN (alleen voor Microcook HD)
Met de vermogensknoppen kunnen 100% of 50% magnetronvermogen of ontdooien worden ingesteld. Een lampje zal aangeven welke optie in gebruik is.
(Deze knoppen zijn blank in de Microcook HDV modellen.)

TIJDDISPLAY & STORINGDISPLAY
Geeft de ingestelde tijd weer in minuten en seconden en telt tijdens een kookcyclus af in stappen van 1 seconde. Geeft ook storingboodschappen weer (zie PROBLEMEN OPLOSSEN)

CANCEL/ CALLBACK ‘C’ KNOP
Annuleert alle kookcycli, voorgeprogrammeerde fases en stopt de magnetron. Met deze knop kunnen ook onjuiste instellingen geannuleerd worden. Het zal echter geen programma’s verwijderen. Ook kan deze knop gebruikt worden om gegevens van opgeslagen programma’s te bekijken (zie CALL BACK)

TIJD/PROGRAMMAKNOPPEN
Deze knoppen worden gebruikt voor het instellen van de kooktijd in stappen van 1 seconde tot een maximum van 30 minuten. Zij worden ook gebruikt voor het opslaan van programma’s, van 1-9.

PROGRAMMAKNOP
Voor het activeren van een meerfasenprogramma en het programmeren van de knoppen.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN: HANDMATIGE BEDIENING (Microcook HD modellen)

De oven kan of in de handmatige of in de geprogrammeerde functie in werking gesteld worden.
Het is belangrijk dat de handmatige bediening eerst goed begrepen wordt voordat het programmeren geprobeerd wordt.

WAARSCHUWING:
ZET DE MAGNETRON NIET AAN WANNEER DE OVEN LEEG IS
GEBRUIK DE OVEN NIET ZONDER SCHONE LUCHTFILTERS

Om aan de bediening gewend te kunnen raken, plaatst u een schaal met ongeveer 1,5 liter water in de oven.

1 Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.

2 Stel de gewenste kooktijd in door op de TIJD-knoppen te drukken.

Bijvoorbeeld: *2 Minuten 35 seconden*

Alleen juiste tijden in minuten en seconden kunnen ingesteld worden.

Bijv. 1 minuut en 1 seconde, *niet 61 seconden*



3 Om met koken aan te vangen druk op een van de VERMOGEN-knoppen (100%, 50% of ontdooien). Het lampje van de gekozen knop zal gaan branden.



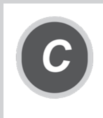
4 De tijdsklok zal nu af gaan tellen. Wanneer de resterende tijd nul bereikt zal de deur automatisch openspringen. Verwijder het voedsel uit de ovenruimte.

Let op:
De modellen Microcook HD1025ML & HDV1025ML bevatten geen automatische deur.
Aan het einde van de cyclus zal er een hoorbaar signaal zijn en dient de deur handmatig geopend te worden.

5 Controleer het voedsel met een temperatuursensor om te controleren of de gewenste kerntemperatuur bereikt is. Indien nodig kan het voedsel opnieuw in de oven gezet worden en langer gekookt worden.

MAXIMALE TIJD
De ingestelde tijd heeft een maximum van 9 minuten en 59 seconden. De totale tijd voor meerdere hoeveelheden kan niet meer dan 30 minuten bedragen. (indien deze maximale tijd van 30 minuten wordt overschreden zal de storingcode E:3 verschijnen)

DE KOOKCYCLUS STOPZETTEN
De cyclus kan op elk gewenst moment gestopt of geannuleerd worden door op de CANCEL-knop te drukken



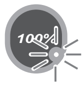
PAUZE
De cyclus kan onderbroken worden door de ovendeur te openen. Bij het openen van de deur zal de tijdsklok stopgezet worden en het lampje van de relevante VERMOGEN-knop zal gaan knipperen om de onderbreking van de cyclus aan te geven. Om de cyclus VOOR TE ZETTEN sluit u de deur, waarna een hoorbaar signaal te horen zal zijn om u er aan te herinneren dat één van de vermogenknoppen ingedrukt dient te worden om de tijdsklok op te starten.

'STAND BY' FACILITY
Om energie te besparen en de levensduur van de onderdelen te verlengen zal de oven naar 'stand-by' overgaan wanneer deze 5 minuten lang niet gebruikt wordt. Het ovenlicht zal uit gaan, de ventilator zal stoppen en de displays zullen verzwakken. Druk op een knop om de oven weer op te starten.

PAUZE

De kookcyclus kan onderbroken worden door de ovendeur te openen. Dit is handig wanneer er geroerd moet worden, de bak verplaatst moet worden of wanneer de temperatuur tijdens het opwarmen gecontroleerd moet worden.

Bij het openen van de deur zal de tijdsklok stopgezet worden en het lampje van de relevante VERMOGEN-knop zal gaan knipperen om de onderbreking van de cyclus aan te geven.



Om de cyclus VOOR TE ZETTEN sluit u de deur en drukt u op één van de vermogenknoppen om de tijdsklok op te starten.



MEERDERE HOEVEELHEDEN

Twee of drie hoeveelheden voedsel zullen langer moeten koken dan één hoeveelheid. De vereiste kooktijd is echter niet gewoon een vermenigvuldiging bij het aantal hoeveelheden. Er wordt een vermenigvuldigingsfactor gebruikt welke rekening houdt met het aantal hoeveelheden en het magnetronvermogen.
Wanneer het programma is opgeslagen voor een enkele hoeveelheid voedsel zal de faciliteit voor MEERDERE HOEVEELHEDEN ervoor zorgen dat dit programma kan worden gebruikt voor twee of drie hoeveelheden van hetzelfde voedsel. De hoeveelheden worden in de oven geplaatst, het nummer van het aantal wordt ingevoerd (bijv. 2 of 3), de programmaknop wordt ingedrukt en het programma ingevoerd. De vereiste kooktijd wordt automatisch berekend en de kookcyclus zal beginnen.
Deze faciliteit is bedoeld als een richtlijn voor het koken van meerdere hoeveelheden en we bevelen aan dat er wordt gecontroleerd of de kerntemperatuur bereikt is. Indien nodig dient het voedsel terug in de oven gezet te worden en langer gekookt te worden.

PROGRAMEREN NUMMERKNOPPEN (0-9)

Voorprogrammeren zorgt ervoor dat herhaalde kookprocedures in programma's opgeslagen kunnen worden zodat zij makkelijk gebruikt kunnen worden.

Elk programma kan maximaal drie fasen bevatten en voor elke fase kan de tijdsklok en het magnetronvermogen onafhankelijk ingesteld worden. Programma's dienen echter met zorg gebruikt te worden aangezien het te koken voedsel kan variëren in gewicht of dichtheid waardoor goede resultaten en, nog belangrijker, voldoende gekookt voedsel eventueel niet bereikt worden. Het is daarom van vitaal belang dat al het voedsel dat bereid wordt voor het opdienen wordt gecontroleerd om ervoor te zorgen dat de juiste kerntemperatuur bereikt is. (Let op: Model 1025 heeft slechts de mogelijkheid om één fase te programmeren)

U zult wat moeten experimenteren om het juiste programma voor een bepaald product te kunnen bepalen.

1 Houdt de PROGRAMMA-knop ingedrukt tot er een knipperende 'P' in het PROGRAMMADISPLAY verschijnt



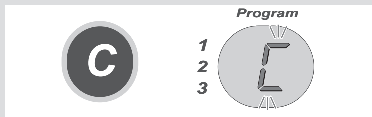
2 Voer de gewenste kooktijd in met behulp van de TIJD-knoppen (de dubbele punt in het display zal knipperen om aan te geven dat er een tijd ingesteld dient te worden). Alleen juiste tijden in minuten en seconden kunnen ingesteld worden. Bijv. 1 minuut en 1 seconde, *niet 61 seconden*

3 Stel het gewenste vermogen in door middel van de VERMOGEN-knoppen 100%, 50% of Ontdooien. Het lampje van het gewenste vermogen zal gaan branden.



CALL BACK

CALL BACK wordt gebruikt om programmagegevens te kunnen bekijken. Houdt de CANCEL-knop ingedrukt tot er een 'C' in het programmadisplay gaat knipperen.



Druk nu op de NUMMER-knop van het nummer van het programma dat gecontroleerd moet worden en de inhoud van dat programma zal worden weergegeven. We bevelen u aan dat u de opgeslagen programma's ergens noteert.

Om dit als een éénfaseprogramma op te slaan

drukt u op het gewenste nummer.

Bijvoorbeeld: fase 1 opgeslagen als Programma 8



De programmagegevens worden tijdelijk weergegeven wanneer het programma wordt opgeslagen.

Om dit als een meerfasenprogramma op te slaan

volgt u de stappen 1–3 voor elke kookfase en na voltooiing drukt u op de PROGRAMMA-knop om een tweede en derde kookfase van het programma op te slaan. Druk op het gewenste nummer om het programma op te slaan.

Bijvoorbeeld: fase 1, fase 2, fase 3 opgeslagen als Programma 8



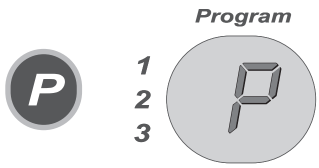
EEN PROGRAMMA GEBRUIKEN

Een programma gebruiken met de nummerknoppen

Programma's kunnen opgeroepen worden met de nummerknoppen.
De volgende procedure wordt gebruikt om deze programma's te activeren.

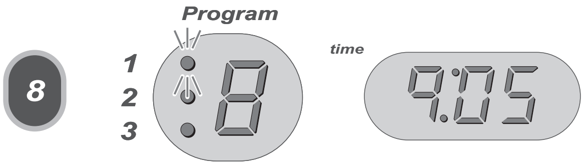
1 Plaats het voedsel in het midden van de oven en sluit de deur

2 Druk op de PROGRAMMA-knop en de 'P' zal in het PROGRAMMADISPLAY verschijnen (alleen voor Microcook HD modellen)



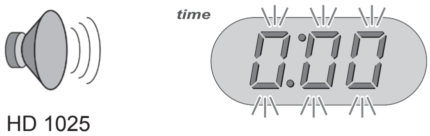
3 Druk op het nummer van het programma dat geactiveerd moet worden (0-9). Het programmanummer en de totale kooktijd zullen op het display verschijnen en het lampje van de eerste fase zal gaan branden (niet voor 1025 modellen).

Voorbeeld: Programma 8



Het programma is nu geactiveerd en de **totale kooktijd** zal nu op het display gaan aftellen.

Wanneer de klok "0:00" bereikt zal de deur geopend worden
(open de deur handmatig voor 1025)



HD 1025

4 Neem de nodige voorzorgsmaatregelen tegen verbranden, open de deur en verwijder het voedsel uit de oven.

Controleer het voedsel voordat dit opgediend wordt met een temperatuursensor om te controleren of de gewenste kerntemperatuur bereikt is. Indien nodig kan het voedsel opnieuw in de oven gezet worden en langer gekookt worden.

DE KOOKCYCLUS STOP ZETTEN
De cyclus kan op elke gewenste tijd worden gestopt of geannuleerd door op de CANCEL-knop te drukken.



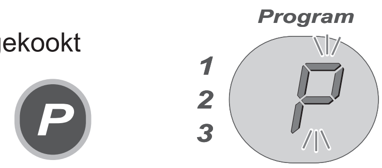
PAUZE
De cyclus kan onderbroken worden door de ovendeur te openen.
Bij het openen van de deur zal de tijdsklok stopgezet worden en het lampje van de relevante VERMOGEN-knop zal gaan knipperen om de onderbreking van de cyclus aan te geven.

Om de cyclus VOOR TE ZETTEN sluit u de deur, waarna een hoorbaar signaal te horen zal zijn om u er aan te herinneren dat één van de vermogenknoppen ingedrukt dient te worden om de tijdsklok op te starten.

Om een programma te bekijken drukt u op CALLBACK

MEERDERE HOEVEELHEDEN (niet voor HD1025 modellen)
Deze faciliteit zal automatisch de vereiste kooktijd berekenen voor twee of drie hoeveelheden van het voedsel bij het gebruik van een voorgeprogrammeerde kookcyclus.

1 Voer het aantal hoeveelheden in dat gekookt moet worden, bijv. 2 of 3.
2 Druk op de programmaknop en er zal een 'P' in het programmadisplay verschijnen



3 Druk op het nummer van het gewenste programma. De vereiste kooktijd zal worden berekend en de kookcyclus zal beginnen.

4 Wanneer de kookcyclus geëindigd is, controleer met een temperatuursensor of de kerntemperatuur bereikt is. Indien nodig dient het voedsel terug in de oven gezet te worden en langer gekookt te worden.

REINIGING

Om de oven zo efficiënt mogelijk te gebruiken dienen de ovenruimte, deur en luchtfilter goed schoon gehouden te worden.
Een dagelijkse reinigingsroutine zal ervoor zorgen dat aan de vereiste hygiënische normen wordt voldaan en zal bijdragen aan het onderhoud en het verlengen van een efficiënte levensduur van de oven. Volg de VEILIGHEIDSINSTRUCTIES aan het begin van deze handleiding.

- **Zet de oven ALTIJD uit bij de netvoeding.**
- **Veeg gemorste producten weg met papieren wegwerpdoekjes.**
- **Maak NOOIT gebruik van staalwol, messen of harde schuurmiddelen op enig onderdeel van de oven.**

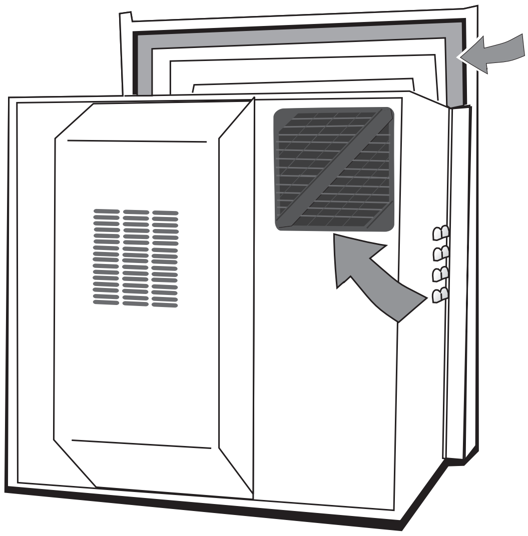
Zoals het geval is voor alle elektrische apparatuur is het aanbevolen om de elektrische aansluitingen regelmatig te laten inspecteren.

Storingen als gevolg van nalatigheid of misbruik, waaronder het gebruik van de oven zonder een schone luchtfilter, vallen niet onder de garantie. Servicebezoeken als gevolg van zulke storingen zullen in rekening gebracht worden.

Reinigen van de luchtfilter

1 Verwijder de beschermkap van de luchtfilter van de bovenzijde van het achterpaneel.
2 Was de filter in schoon, warm zeepwater, spoel af en dep droog. Breng de filter nu terug in positie aan.

GEBRUIK DE OVEN NIET ZONDER SCHONE LUCHTFILTERS



De deur reinigen

1. Til de deur uit de richels.
2. Veeg de deur en afdichtingen af met een vochtige doek.
   DOMPEL DE DEUR NOOIT ONDER IN WATER.
3. Controleer de deur en afdichtingen op schade of slijtage. Zie de VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.
4. Breng de deur met beide handen aan in de richels en schuif deze naar beneden.

De ovenruimte reinigen

1. Veeg de zijkanten en de bodem van de oven af met een schone, vochtige doek.

2. Veeg de bovenzijde van de ovenruimte voorzichtig af. **Zorg ervoor niet omhoog te duwen aangezien dit de verborgen ventilators kan beschadigen.**

Het bedieningspaneel en de buitenkanten reinigen

Veeg deze regelmatig af met een vochtige doek.

Tips voor het reinigen van moeilijk te verwijderen vlekken in de ovenruimte

1 Plaats een bak met water (1,5 liter) in het midden van de ovenruimte.
2 Stel de tijdsklok in op 9 minuten.
3 Stel het magnetronvermogen in op 100%.
4 Aan het einde van de stoomcyclus, veeg de ovenruimte schoon met een schone doek.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Storingcodes

De oven zal enige van de meest voorkomende problemen aangeven doordat een storingcode in het tijddisplay zal gaan knipperen.

Storingcode	Probleem	Aanbevolen actie
E1	Deur is niet volledig gesloten. Mogelijke elektrische storing. Oven is oververhit	Sluit de deur volledig. Neem contact op met Merrychef Serviceafdeling. Reinig de luchtfilter en ventilatieopeningen Laat de oven aan maar zonder te koken voor 4-5 minuten.
E3	Er is geen tijd ingesteld. Onjuiste tijd, bijv. 61 seconden. Ingestelde tijd voor meerdere hoeveelheden is meer dan 30 minuten.	Stel een tijd in. Stel een juiste tijd in, 1:01 Verwijder een hoeveelheid en probeer opnieuw
	Display geeft 0:00 weer maar het ovenlicht en de ventilators werken niet. Lampjes van het bedieningspaneel werken niet wanneer de oven op de netvoeding is aangesloten.	Oven is naar stand-by overgegaan, druk op een knop om op te starten. 1. Controleer dat oven op netvoeding is aangesloten 2. Controleer de waarde en conditie van de zekering. 3. Neem contact op met Merrychef Serviceafdeling.

Niet vergeten - Onderhouds- of reparatiewerkzaamheden dienen alleen door goedgekeurd servicepersoneel uitgevoerd te worden

Technische specificaties

	Hoogte (mm)	Breedte (mm)	Diepte (mm)	Gewicht (kg)	Magnetron-vermogen (watt)
Microcook HD1025 & HDV1025	489	500	425	40	1025
Microcook HD1425 & HDV1425				42.5	1425
Microcook HD1725 & HDV1725	489	500	500	42.5	1725
Microcook HD1925 & HD1925				42.5	1925
Microcook HD2025	489	650	500	42.5	2025
Door de fabrikant aanbevolen tussenruimte	50	50* beide zijden	50	*Voor 2 ovens naast elkaar is de tussenruimte 100mm	

Netvoeding: zie identificatieplaatje aan achterzijde van oven

De apparatuur voldoet aan de volgende EEG richtlijnen:
EMC 89/336 EEG
LVD 73/23 EEG
Merrychef behoudt zich het recht voor om veranderingen in de specificaties aan te brengen zonder voorafgaande berichtgeving.

Pt Nr. 32Z3046NL Uitgave 5

SERVICE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Neem voor service and technische ondersteuning alstublieft contact op met uw Merrychef leverancier.
Indien u geen assistentie kunt vinden in het land van aankoop kunt u contact opnemen met Merrychef Ltd

Tel: +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com

Goedgekeurde servicemonteur